Mangiare in Romagna

Cultura, ricette e tradizione

Piadina Cassoni cotti sul testo **Crescioni** alle erbe di campagna Tortello sulla lastra **Guscioni** sulla lastra **Bartolaccio** Frittata con gli **stridoli** Aringhe con le patate lessate **Brodo** Sugo di piselli **Ragù** di stridoli **Bassotti** Cappelletti romagnoli di magro **Garganelli** coi tartufi **Lasagne** verdi **Maltagliati** in brodo di fagioli Manfrigoli **Passatelli** al formaggio di fossa **Polenta** con sugo di vongole Risotto alla marinara **Strozzapreti** con le canocchie **Tagliolini** ai frutti di mare **Tagliatelle** con gli scalogni **Tortelli di zucca e patata** Tortelli romagnoli **Minestra imbottita** col formaggio di fossa **Tardura** Gnocchi di patate **Cardi** in umido e cardi fritti **Cavolfiore** all'uso di Romagna Insalata di **radicchi** alla pancetta **Melanzane alla graticola** Verdure in gratè **Pomidoro** al pangrattato **Fricò** Carciofi fritti Pollo alla cacciatora **Faraona** alla cacciatora **Coniglio** farcito **Trippa** La gardela **Lumache** fritte **Ranocchi** fritti e in umido Fagioli in umido con le **cotiche** Costolette di agnello fritte **Zucchine ripiene** Agnello con l'uovo **Brodetto dell'Adriatico** Canocchie lessate **Fritto misto di paranza** Lumachine di mare **Rustida di pesce azzurro** Sardoncini marinati **Seppia in umido** con piselli **Vongole** alla marinara **Anguilla** in pineta **Baccalà** alla griglia **Bustrengo** di Borghi Latteruolo **Ciambella** Zuppa inglese **Pagnotta**

Mangiare in Romagna

Cultura, ricette e tradizione

Decori
I disegni sono tratti dall'archivio dell'Associazione Stampatori Tele Romagnole (www.teleromagnole.com) che si ringrazia per la collaborazione

Fotografie
Fonte: Diateca Agricoltura Regione Emilia-Romagna, fotografo Fabrizio Dell'Aquila

Mangiare in Romagna

Cultura, ricette e tradizione

Le Istituzioni
Provincia di Forlì-Cesena
Gian Luca Bagnara, Assessore alle Politiche Agro-Alimentari
Massimiliano Strocchi, Dirigente
Rosamaria Pavoncelli, Funzionario
Provincia di Ravenna
Libero Asioli, Assessore alle Politiche Agro-Alimentari e Turismo
Antonio Venturi, Dirigente
Leonardo Chinaglia, Funzionario
Provincia di Rimini
Mauro Morri, Assessore alle Attività Economiche e Agricoltura
Sauro Sarti, Dirigente
Antonella Prosperi, Funzionario
L'Altra Romagna
Pierlorenzo Rossi, Direttore

Ricerca storica e redazione testi
Marisa Fabbri, Provincia di Forlì-Cesena

Coordinamento organizzativo e redazionale
Rosamaria Pavoncelli, Provincia di Forlì-Cesena

Coordinamento progetto
Christian Castorri, Project Manager L'Altra Romagna

Consulenti
Franco Mambelli, Referente artusiano per la Provincia di Forlì-Cesena
Emilio Antonellini, per la Provincia di Ravenna
Gaetano Callà, per la Provincia di Rimini e per le Strade dei Vini e dei Sapori

Supporto grafico e segreteria di redazione
Laura Milanesi, Provincia di Forlì-Cesena

Si ringraziano per la collaborazione fornita e l'apporto alla realizzazione del presente lavoro
Rocco Angarola, *Chef Patron Osteria Michiletta*
Roberto Giorgetti, *Chef ricercatore di cucina antica del territorio romagnolo*
Giuseppina Fabbri, *Esperta di cucina domestica*
Catia Guerrini, *Esperta in comunicazione di culture gastronomiche*
Graziano Pozzetto, *Scrittore gastronomo*
Vittorio Tonelli, *Pubblicista ricercatore delle culture del territorio romagnolo*
Antonella Imolesi, *Conservatrice Raccolte Piancastelli della Biblioteca Comunale "A.Saffi" di Forlì*
Gianfranco Camerani, *Presidente Associazione "Istituto Friedrich Schürr"*
Giorgio Antonini, *Direttore di VideoRegione per la comunicazione*

Si ringrazia inoltre per il significativo contributo economico la Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì

L'esigenza di riconoscere e tutelare le differenze e le specificità locali come risposta ai processi di globalizzazione raccoglie un numero sempre maggiore di interpreti. Una recente indagine del Censis afferma infatti che ripartire dal territorio e dall'analisi puntuale del legame indissolvibile tra le caratteristiche geo-morfologiche dei luoghi, i modelli insediativi, i sistemi delle relazioni, le specializzazioni produttive, sembra oggi il punto di partenza per rilanciare processi di sviluppo nei quali il "come" non risulti necessariamente sovraordinato al "dove", ma che sia invece basato su un mix originale di entrambi i concetti.
È quanto sta avvenendo nel settore delle produzioni tipiche, soprattutto là dove il concetto di qualità intrinseca sicuramente prefigura un'alternativa all'universalità indifferenziata della produzione di massa, anche se al momento sembra risultare vincente solo con riferimento a particolari nicchie di mercato. Nicchie probabilmente destinate a crescere, premiando tuttavia solo quelle aree produttive che, grazie alla disponibilità di particolari risorse materiali e culturali, hanno saputo per prime imporsi all'attenzione.
La Romagna presenta una grande tradizione gastronomica che si fonde ed è parte integrante di un sistema di qualità della vita. La ricerca della qualità non si ferma così ai soli sapori ed ai prodotti ma si estende al "viver bene" del singolo individuo alla continua ricerca di una micro dimensione ottimale.
La gastronomia e la cucina tipiche sono come un libro aperto sulla storia di un luogo. È questa la motivazione che ha spinto ad organizzare questo percorso di documentazione del patrimonio gastronomico romagnolo ed a raccogliere analiticamente le principali ricette tradizionali. Nel patrimonio culturale di un popolo l'alimento rappresenta uno specchio multiforme e composito, proponendosi come sintesi mediata tra la storia delle genti, il territorio e la cultura in senso lato. Se chiaramente le ricadute sull'aspetto economico legato al turismo ed alle attività produttive rappresentano il motore che stimola tale interesse, d'altro canto ci troviamo di fronte ad un'opportunità di valorizzazione con un approccio metodologico e scientifico di notevole importanza.

Mauro Morri
Assessore alle Attività
Economiche e Agricoltura
Provincia di Rimini

Gian Luca Bagnara
Assessore
alle Politiche Agro-Alimentari
Provincia di Forlì-Cesena

Libero Asioli
Assessore alle Politiche
Agro-Alimentari e Turismo
Provincia di Ravenna

Questo volume, nel quale si celebrano i "mangiari di Romagna", rientra in un progetto più ampio di valorizzazione della storia e dell'economia delle province romagnole. Il progetto dell'Altra Romagna nasce proprio per valorizzare le ricette tipiche di maggior pregio del nostro territorio, forse non ancora sufficientemente sorrette da un adeguato livello di riconoscibilità, in particolare presso il grande pubblico dei consumatori.
Il valore di una ricetta che si avvale dell'utilizzo di prodotti tipici dipende sia dalla qualità del prodotto stesso sia, soprattutto, dalla qualità del territorio dove viene ad esistere.
Solo in questo modo si caratterizza e si differenzia dalla miriade di buone ricette già presenti sul mercato.
Paradossalmente quindi, nel processo di globalizzazione dei mercati, il meccanismo di costruzione del valore si sta spostando sempre più a monte, cioè nel rapporto prodotto-territorio.
L'ambiente naturale e l'ambiente culturale assumono perciò un ruolo chiave nella caratterizzazione qualitativa delle ricette locali diventando le componenti di differenziazione e, quindi, di creazione di valore.
Il territorio deve essere visto come il grande contenitore dei prodotti locali.
In tale ottica sfuma il confine fra il ristoratore, produttore di una ricetta tipica, ed il coltivatore del territorio. Anche gli attori pubblici devono perciò svolgere un ruolo di produttori di beni tipici. I Comuni e le Comunità Montane, assieme ai produttori agricoli, artigiani e piccoli commercianti sono i coltivatori della ricchezza ambientale, culturale e delle tradizioni associate al prodotto stesso.
Il valore della qualità dei prodotti può, infatti, emergere se è ben distinguibile e credibile il valore del territorio in cui le imprese si innestano.
Queste sono le considerazioni che hanno stimolato l'idea di sposare percorsi culturali, territorio e ricette tipiche. La sazietà dello stomaco corrisponde, dall'altra parte, ad una crescente fame dei sensi e delle emozioni.
La ricetta non è quindi solo un qualcosa da realizzare ma da vivere nelle sue sensazioni. Questi sono gli elementi che stanno alla base della valorizzazione del territorio romagnolo e che ne rendono ogni angolo un qualcosa di diverso che merita l'emozione di essere scoperto ed il piacere di essere vissuto.

Pierlorenzo Rossi
Direttore L'Altra Romagna

Casa Artusi, che ha aperto le porte il 23 giugno del 2007, è il primo centro di cultura sulla cucina domestica italiana, dedicato all'autore del famoso manuale gastronomico che Folco Portinari definisce anche di tenace resistenza nonché di conclamata autorità.
Tutti i gusti sono gusti, ovviamente e ovviamente vanno rispettati anche se, per esempio, una ironica Monica Vitti un tempo cantava " io non capisco la gente che non ci piacciono i crauti".
Ma in questa terra senza confini che è la ricerca di tutti al piacere del cibo, anzi al "proprio" cibo, paradossalmente uniforme è l'indicazione di ciò che più piace: una ricetta della mamma o della nonna, of course. *Tanti alla ricerca, come il buon Proust con la sua* madeleine *inzuppata nel tè, del tempo perduto per ritrovare i sapori dell'infanzia, luogo ideale a cui si tende forse inconsciamente per la vita intera. Forse è vero che l'appetito ha qualcosa in comune col sogno, perché è al tempo stesso memoria e allucinazione. Allora il nostro mondo fantastico non è Bengodi, dove le vigne si legano con le salsicce, ma è qualcosa che sta all'interno di noi, costruito da quelle sensazioni legate a fatti, luoghi, cose che accompagnano il pasto quotidiano, frutto di abitudine e continuità.*
La risposta sta nella nostra identità culturale.
Le ricette, quelle di casa, sono racconti, storie di un sentimento che riguardano affetti familiari, magari scritti a mano come le pagine di un diario, come faceva lo zio Pellegrino.
Casa Artusi vuole diventare il luogo dove i ricettari di casa e le ricette di tradizione verranno conservati, a tutela di un prezioso patrimonio locale, soprattutto al femminile, che va promosso e salvaguardato. Parliamo della memoria collettiva delle nostre nonne e delle nostre madri, dove la fame ha, per contrasto, scatenato una immaginazione più fertile.
Forse il sapere delle casalinghe dovrebbe essere messo a disposizione di tutti, così come i cuochi delle famiglie nobili, una volta usciti da palazzo, cominciarono ad esercitare nelle taverne e nelle osterie e divennero ristoratori per conservare un sapere importante.
Casa Artusi, con l'occhio al futuro, scruta nella nostra memoria, per costruire un paradigma gastronomico che appartenga alla nostra tradizione, ai nostri sapori, ai nostri prodotti e guarda oltre la Casa, a sostegno di un progetto di valorizzazione culturale ed economica di un territorio ampio. Puntando al recupero di antiche tradizioni domestiche e gastronomiche, si facilita anche il confronto tra culture e territori diversi.
Casa Artusi (www.casartusi.it) con una biblioteca, una scuola, un ristorante e bellissimi spazi aperti a tutti coloro che vorranno sperimentare la cucina di casa, si propone quale banca dati della memoria collettiva, un immaginario gastronomico che rimandi alle buone pratiche di casa, uno strumento per una cucina di qualità, sperando di ricreare nel visitatore quel piacere del gusto che attiene alla nostra memoria.
È un lavoro appassionante, che necessita della convinzione e dell'opera di tanti, a partire da questa bella pubblicazione.

Laila Tentoni
Consigliere di Casa Artusi

Premessa

Questo libro propone un lavoro di ricerca e di integrazione fra più fonti finalizzato a rendere fruibili ricette autorevoli e notizie sulle principali usanze e tradizioni del mangiare in Romagna. Nulla di esaustivo, ma solamente una sorta di raccolta ragionata e variegata. Non un libro di semplici ricette, ma di testimonianze con le quali provare a metter a frutto i ricordi costruendo esperienza, assorbendo i racconti e la poetica per fare della memoria un personale uso quotidiano che poi diverrà la nostra memoria da ritrasmettere. Le dosi poi, essendo alcune ricette apprese oralmente, sono spesso da sperimentare su intuito ed elaborazione personale.
Ogni famiglia, ogni casa di nobili o contadini aveva ed ha la propria verità e tradizione su cappelletti, passatelli e altri piatti tradizionali. Sulla sola preparazione di un semplice brodo si possono aprire lunghe discussioni senza trovare l'accordo su quale sia il brodo per antonomasia. Gli esperti che hanno collaborato a questo lavoro hanno fornito gli elementi per una scelta, una sintesi che metta in luce il "sine qua non" ma che lasci spazio a liberi adattamenti e riletture.
Tutto nel rispetto e nella sottolineatura della stagionalità delle ricette e della loro territorialità, quasi sempre legate a specifici eventi o momenti dell'anno.
Tutto utilizzando e valorizzando sempre e il più possibile prodotti tipici, tradizionali, locali, a marchio Dop ed Igp, in particolare per quanto riguarda alcuni condimenti come il sale (di Cervia) l'olio extravergine di oliva (Brisighella e Colline di Romagna), lo scalogno, i formaggi, i salumi e la carne.
Storia, tradizioni popolari, ricette, dialetto, fonti autorevoli e la volontà di costituire un riferimento concreto per mantenere vive le emozioni del mangiare in Romagna.
Da sottolineare che i testi ripresi, come citato in bibliografia, sono stati riportati senza interferenze mentre, ove non diversamente segnalato, si tratta di note della redazione.
La lettura diviene composita fra ricette, note storiche, poesie in dialetto e quanto altro necessario a far rivivere e cogliere appieno le atmosfere intorno ai piatti. Così come composito è il territorio, da sempre senza precisi confini a delimitare la "Romagna", da sempre vasto dal mare ai monti con i suoi più diversi aspetti e sapori.
La nota sui vini è volutamente appena accennata, molto e più approfondito si può trovare in specifici testi.

Indice

Piadina

La Piê - Icilio Missiroli
La Piê - Aldo Spallicci

e…
Piadina fritta
Cassoni cotti sul testo
Crescioni alle erbe di campagna
e…
Bartolaccio
Guscioni alla lastra
Tortello sulla lastra alta Valle del Savio
Tortello sulla lastra alta Valle del Bidente

Come si legge nella Piada:

Il mio povero mucchio arde e già brilla:
pian piano appoggio sopra due mattoni
il nero testo di porosa argilla.

Maria, nel fiore infondi l'acqua e poni
il sale; dono di te, Dio; ma pensa!
l'uomo mi vende ciò che tu ci doni.

Tu n'empi i mari, e l'uomo lo dispensa
nella bilancia tremula: le lande
tu ne condisci, e manca sulla mensa.

Ma tu, Maria, con le tue mani blande
domi la pasta e poi l'allarghi e spiani;
ed ecco è liscia come un foglio, e grande

come la luna; e sulle aperte mani
tu me l'arrechi, e me l'adagi molle
sul testo caldo, e quindi t'allontani.

Io, la giro, e le attizzo con le molle
il fuoco sotto, fin che stride invasa
dal calor mite, e si rigonfia in bolle:

e l'odore del pane empie la casa.

G. Pascoli, *La Piada*, nella raccolta *Nuovi Poemetti*

La Piê

Ecco la massaia tutta in faccende per preparare il tradizionale pane di Romagna, quello che il più mite dei Romagnoli, Giovanni Pascoli, chiamò «piada».
Dalla città è venuta una lieta brigata, ricca di buon umore e di… appetito e «l'arzdora» si è messa in moto.
Ecco, ha impastato la farina con strutto, sale, e un po' di carbonato, perché cuocia meglio; ha tagliato il blocco della pasta in tanti blocchi minori e ognuno di essi ha spianato col matterello, fino a ridurlo una sfoglia sottile e rotonda, di giusta grandezza.
Nell'arola, messa su un treppiede apposito, attende la tegghia di terra ove la piada cuocerà.
Ora la massaia sorveglia la cottura; e, affinchè il calore si distribuisca egualmente, con un coltello fa girare il bel disco di sfoglia.
Ecco, la piada è pronta: calda ed odorosa eccita il desiderio e invoglia a mangiare sfidando il pericolo di una scottatura.
Che delizia dividere la bella piada nei suoi quadri, spaccarli a metà e spalmare ogni parte con quel bel formaggio morbido, che in Romagna chiamasi «squaquaron»!
Il quadretto, ricomposto, viene sottoposto per breve tempo al calore della brace e poi addentato golosamente: il buon formaggio si è sciolto quasi completamente, fa le fila ed esce da ogni parte, empiendo la bocca di un sapor di burro, misto al buon sapore della piada.
Chiedetene qualcosa ai buongustai campagnoli, di questa… pietanza: vi diranno che è cibo da re.

I. Missiroli, *Romagna,* ristampa anastatica con un saggio introduttivo di G. Bellosi, dell'edizione Firenze, Bemporad, 1924, Dovadola, Zini *Graphis*, 2000

La Piê

Alla penna e all'arte del nostro maggior poeta in vernacolo, *(Aldo Spallicci, ndr)*, il compito di insegnare come si confeziona questo cibo che il Pascoli, definì: «Āzimo santo e povero dei mesti / agricoltori, il pane del passaggio / tu sei, che s'accompagna all'erbe agresti».

«Un chilo di farina, non troppo setacciata, e quindi non molto fine, un pizzico di bicarbonato di sodio (cinque grammi in tutto), circa cento grammi di strutto e sale quanto basta. Si aggiunge acqua calda per fare un impasto che vuol essere piuttosto consistente.
«Si distende poi col matterello sulla spianatoia sino a farne una bella luna rotonda e sottile e la si pone sul testo di terracotta o su di un foglio di pietra arenaria appoggiato su un treppiede e sotto cui deve ardere una bella fiamma di sarmenti e di foglie secche, perché la cottura deve avvenire molto rapidamente.
«Durante la rosolatura, mentre affiorano le bollicine sulla pasta, si volta e si rivolta più volte la rotonda focaccia e s'imprimono qua e là le impronte della forchetta, che rimangono come ornamento screziato della piada. E, quando l'«odore del pane empie la casa», si toglie ancora ardente dal testo, si taglia a croce e le quattro quadre si allineano in piedi sopra il mantile disteso sulla cornice della spianatoia.
«Mezzo bruciacchiata e ancor calda, essa è un buon boccone, se c'è un formaggio fresco e burroso che faccia da companatico.
Fra due quadre si strizza lo squaquerone, che fugge ai margini, come una bianca spuma».

Alla piada, Aldo Spallicci dedicò una canta, musicata da F. Balilla Pratella, il cui refrain - del povero soldato al fronte che riceve da casa un involto con la *piè* - fa: - *«Oh dio, la pié! / Udor da cà / Che riva iquà. / E e' sènt chi ch' magna / Eria 'd Rumagna. / Oh dio, la pié!»*.

***La Pié* è stato ed è il nome della rivista di studi e folklore romagnolo, fondata e diretta, fino alla morte, dallo stesso Spallicci.**

***Pi, o piè, o pida, o piéda* a seconda del dialetto: schiacciata sottile di pane azzimo, cotta sul 'testo'. Farina di grano o di granoturco, o mista, impastata con acqua e sale, nella versione più semplice e povera, con olio o strutto di maiale (e latte), nelle versioni più elaborate e gustose. In origine - spesso di sola farina gialla - pane e companatico dei poveri; potendo, la si sposa con erbe crude o cotte, cavoli, formaggio, saraghina.**

G. Quondamatteo, L. Pasquini, M. Caminiti, *Mangiari di Romagna,* Bologna, Guidicini e Rosa Editori, 1979

Con un brevissimo e secco termine, *pié*, si indica in Romagna una schiacciata composta di farina di grano, acqua, sale, e, a seconda del tipo da trarne e dei luoghi, anche altri ingredienti.
La *pié*, o piada, piadina, classica di Romagna, è tirata sottile col mattarello e, a fuoco ardente di braci, fatta cuocere sul "testo", una teglia di terracotta, dal basso orlo, la cui forma richiama a qualcosa di primitivo. Ne risulta così un ampio disco picchiettato di bruno per gli ardori del fuoco, friabile, tenero, delicatissimo al gusto, che si consuma con vino generoso e con i buoni salumi nostrani.
Questa *pié* rappresenta qualcosa che trascende il semplice, particolare alimento ed assume valore di simbolo; racchiude in sé il calore della casa, della famiglia, dell'ospitalità, delle tradizioni dei padri.

C. Contoli, *Romagna gastronomica,* Bologna, Edizioni Calderini, 1972

In Romagna troviamo decine e decine di piade diverse per ingredienti, grandezza, spessore e sistemi di cottura. Per ovvi motivi di spazio qui abbiamo riportato soltanto alcuni storici scritti.

Il testo

Il testo o "teggia" è una piastra rotonda e piatta con l'orlo leggermente rialzato, di terra cotta o pietra refrattaria o di porosa argilla; di un diametro che va dai 10 ai 60 cm, utensile ideale per la cottura della piada o piadina romagnola.
In passato, dal tempo dei romani fino all'inizio di questo secolo, il testo poteva essere una lastra di pietra arenaria, appoggiata sul treppiedi del camino. Più semplicemente, e con ovvietà, in tempi più vicini "l'arma" di cottura poteva essere altresì essere una rustica padella appena unta di lardo; ma anche il piano della stufa economica a legna che caratterizzava da sola la cucina e le conferiva calore e la fornitura permanente di acqua; oppure, più rudemente, l'arola (base pietrosa) stessa del camino, anch'esso onnipresente e sempre acceso; più di recente non manca chi ricorre ad apposite lastre metalliche di buon spessore.
Ma torniamo al nostro testo, che non manca nelle case romagnole e che si trova abitualmente nelle botteghe di ferramenta o nei mercati di rione o di paese; ma anche nelle trattorie di campagna o di collina e nelle tipiche case del vino romagnole. Ma soprattutto nei tantissimi chioschi disseminati qua e là in tutta la regione e che offrono piadina sia agli indigeni sia ai turisti.
La fonte di calore più in uso oggi è quella determinata dal gas, con relativa retina spargifiamme; talvolta il testo è stato sostituito da un piano refrattario.

G. Pozzetto, *La cucina romagnola*, Padova, F. Muzzio Editore, 1995

Il formaggio squaquarone
di Luigi Pasquini

Che dirti di esso? Se cominciassi con l'affermare che tale genere di formaggio, tipicamente nostrano, primeggia su ogni altro tipo di formaggio italiano o estero, sia grasso, semigrasso o magro e preparato con latte vaccino, pecorino o bufalino, intero, scremato o centrifugato, a pasta molle (robiola o mozzarella), a pasta dura (caciocavallo o provolone), a pasta dura cotta (grana: lodigiano, reggiano, parmigiano), se affermassi tutto ciò, dicevo, passerei da borioso erudito, da incallito campanilista, nonché regionalista, cosa pur di moda.
Secondo me, lo «squacquarone» romagnolo la fa ai più celebrati formaggi, siano i duecentotrenta tipi di formaggio svizzero, i trecentocinquanta dell'Olanda e i quattrocentottanta che raffigurano la «grandeur» francese. Tuttavia, resta il fatto del nome, che potrebbe indurre qualcuno ad arricciare il naso. Quale l'origine? Scartata l'idea che esso possa provenire dalla frase di un tale uomo d'azione, che trovandosi una volta, al tempo del papa, riunito in assemblea alle prese coi discorsi che non finivano mai, e avendo finalmente udito il presidente pronunciare la frase sacramentale: «La seduta è sciolta», ribatté: «Anzi squacquarèlla», scartata tale provenienza, ripeto, penso che l'origine di tale vocabolo sia da ricercare altrove, e che esso derivi, non dall'andar sciolti di corpo e men che meno dall'aver la diarrea, ma piuttosto da certo gagliardo modo di ridere in uso nelle nostre campagne quando i contadini in famiglia, soddisfatti del raccolto dell'annata o di altro, sono in gazòja, cioè in giòlito, vanno in brodo di giuggiole e sono trascinati a «ridere squaccheratamente», cosa alquanto diversa da «squacqueratamente».
Non riesco a disgiungere le immagini di bianchissimi formaggi squacquaroni da altra immagine che non sia quella suggeritami dalla stagione invernale. Vedo i formaggi adagiati su carnose foglie di cavolo, recati dalla gente del contado sui mercati cittadini, entro ampi canestri, coperti da lindi tovaglioli, tra il fumar dei fiati e lo svolazzar delle capparelle: formaggi, che assomigliano per mollezza, sì, allo stracchino, però non giallicci e oleosi e appiccicosi come quello, ma candidi e forniti di nerbo, confezionati dalle contadine col latte di mucca cagliato per mezzo dell'«erba di casa», specie di pianta simile al carciofo, essiccata e trasformata in polvere, dalla quale si ricava una sostanza acida adatta allo scopo.
Il mondo d'inverno - persone, cose - mi appare più lucido di brina. Su tutto gioca a nascondiglio il pallido sole del mattino. Passano davanti ai miei occhi le case coloniche coi camini che fumano. Il colore rosso-mattone o bianco-calce, stacca sul bruno delle terre e sulla peluria verde-smeraldina del primo grano.
Sfilano gli alberi spogli, neri, i tronchi inzuccherati di galaverna dalla parte che tira il vento, la ramificazione mozza dalla potatura come dita che giocano alla morra, i rii con l'acqua cristallizzata e scricchiolante, gli isolatori di maiolica, alti, sui pali del telegrafo, luccicanti nell'azzurro, al margine delle prode erbose. E gente, gente intabarrata, a piedi, in bicicletta, sui biroccini.
Dentro questa cornice, mi ci ritrovo fanciullo. Rivedo mia madre che torna dalla spesa e che appoggia la sporta sul tavolo, ed estrae religiosamente il formaggio squacquarone, sovrapposto a tutte le altre cose. Bianco, com'è, lo toglie dal suo giaciglio verde, e l'operazione mi ricorda quella dei «maestri maiolicari» che sfornano i «pezzi» dopo la cottura. Pone il formaggio nel piatto e passa la pesante foglia di cavolo a me. È un momento indimenticabile, magico. Fino dai tempi della lontana infanzia, in virtù del formaggio squacquarone, quel momento, io, l'ho sempre qui, dentro di me. Mia è la polposa foglia bagnata, con le costole grosse, gl'incavi delle nervature profonde. Ed è lì, proprio lì, in queste incavature, il posto dove s'annidano

i residui dello squacquarone; è lì, ch'io insinuo l'indice con l'unghia di traverso e traggo gli avanzi, dando fondo alla mia golosità con l'andirivieni del dito che metto in bocca e che non finisco mai di succhiare e risucchiare.
Il formaggio squacquarone riporta alla mia mente la piada e i cassoni, fatti con lo stesso formaggio. Solo colui che ha gustato, gusta tuttora o gusterà, tale boccone, è in grado di comprendere, attraverso l'inadeguato mio tentativo di descriverlo, ciò c'io qui intendo dire…
Fa' in modo che la piada sia stata tolta da poco dal testo, e che sia piada morbida, pastosa, non friabile e dura come l'ostia. Tagliata a metà, non a quadri, piegala al modo d'un libro. Riaprila, stendendovi sopra, da una sola parte e usando il coltello a mo' di spatola, il formaggio squacquarone. Richiudi, e premi il cassone lievemente col palmo della mano. Riaprilo ancora, ma appena, per assicurarti che lo squacquarone ha fatto presa contro le superfici interne della piada e che comincia a fare i «fili». Resoti conto che i «fili» ci sono e che essi, elastici, sottili, si allungano e si accorciano, secondo la poca o molta apertura che dai al cassone, fa' mente locale, concentrati. Richiudi definitivamente il cassone e, impugnandolo con ambe le mani, mordi. Chiudi gli occhi. Questo è il momento. Addenta una, due volte. Non mandare giù subito il boccone. Al tepore della piada che ti scalda la bocca, si accompagna la fresca liquidità dello squacquarone che ti viene incontro col potere di un nuovo detersivo a «onda arrabbiata», la quale ha il «potere biologico» di placare ogni casalinga arrabbiatura.
Se, per avventura, nel gustare tale boccone, ti trovassi nella cucina di una casa di campagna, fornita di vasta aròla, e tu, seduto di fronte, la faccia riscaldata dal ciocco che arde e che l' «arzdòra» ogni tanto attizza, stai sorseggiando, tra una addentata e l'altra, il vino brulé, allora allunga le gambe e socchiudi ancora una volta gli occhi. Se in quel momento dovesse cadere il mondo, tu, ignorando giornali, radio e TV, continuerai a sognare la fratellanza fra le classi sociali e, grazie allo squacquarone, potrai sperare nella pace perpetua fra gli uomini di buona e cattiva volontà.

G. Quondamatteo, *Grande dizionario (e ricettario) gastronomico romagnolo*, Imola, Grafiche Galeati, 1978

La piê cun è squaquaròn

Tra du quadrett ad piê
'na feta ad squaquaròn
ad' quel dla su stasòn
'd quel che pr'ignia tant
apena a mastighê
e' squezza d'ignia cant.
Ch' la sipa pu una giurnêda grisa
cun nebia par curnisa
ch'la s' sversa par la piana
e tot intond la foma
mo cun da cant un bël bichìr d'aibana
dla bòcia de' canton
'd quela ch' pìis a e' patròn
'd quela 'd quatr'énn indrì
ch' l'è stêda sempra a e' bur
che a mets drì pr arvì
u i sêlta vi e' ciutur,
e che a svarsé la s-cióma.

Aldo Spallicci

La piada col formaggio squaquerone

Fra due quadre di piada / una fetta di formaggio squaquerone / di quello della sua stagione / che appena a masticare / schizza via da ogni canto. / E sia pure una giornata grigia / con nebbia per cornice / che si rovescia per la pianura / e tutto all'intorno fuma, / ma che abbia accanto un bel bicchiere d'albana / della bottiglia del cantone, / di quella che piace al padrone, / di quella di quattr'anni addietro / che sia stata sempre al buio / e a cui, a mettersigli dietro per aprirla, / gli salta via il turacciolo / e che a versarla spuma.

Piadina fritta

pié fretta, pjê freta, pieda fréta, piê freta

Sciogliere il lievito in poca acqua tiepida.
Sul tagliere preparare il cumulo della farina a fontana, versare il lievito sciolto, il sale e impastare bene con latte e acqua fino ad ottenere un impasto piuttosto elastico.
Lasciare lievitare per qualche ora in luogo tiepido.
Fare una sfoglia non troppo sottile, tagliarla a rombi e friggere in abbondante strutto o olio.

Ingredienti

1 kg di farina
50 g di lievito di birra
25 g di sale
latte e acqua quanto basta

Un tempo la piadina fritta si faceva con l'impasto del pane.

Il giorno che si fa il pane, ci si astiene dal far la minestra. Così si previene la carestia in casa. La minestra si suole in quel giorno sostituirla di preferenza con la piada, fritta nello strutto, e fatta con la stessa pasta del pane lievitata.

L. De Nardis, *Romagna popolare. Scritti folklorici 1923-1960,* a cura di E. Baldini e G. Bellosi, Imola, Editrice La Mandragora, 2003

…Se il vostro amico sarà più generoso, vi farà la schiacciata in padella (la pié fretta) che passa come un eccesso della tradizionale ospitalità romagnola.

A. Sassi, *Alla tavola dei romagnoli in: «La Riviera Romagnola»,* Forlì, 28 febbraio 1925

Cassoni cotti sul testo

Sfoglia di farina, uova, latte, sale. Tagliarla tonda intorno a un piatto di comune grandezza. Preparare le erbe di campagna, crude - *al rôsli*, le ròsole o "capannone" - battute e condite con olio, molto pepe, sale e aglio (a chi piace). Sulla metà della sfoglia porre le erbe. Chiudere il cassone con l'altra metà, facendo pressione sull'orlo con le punte della forchetta. Mettere a cuocere sul testo, al modo della piada.

G. Quondamatteo, L. Pasquini, M. Caminiti, *Mangiari di Romagna,* Bologna, Guidicini e Rosa Editori, 1979

I crescioni alle erbe di campagna

I crescioni sono grandi tortelli ripieni di erbe di campagna preparati con lo stesso impasto della piadina e cotti anch'essi sulla teglia.
Si possono farcire con zucca e patate, cavoli, spinaci, strigoli e così via.

Si lessano le erbe, si strizzano ben bene, si passano al tegame con lardo battuto, aglio, sale e pepe abbondante.
Intanto, si ricavano dall'impasto dei dischi più piccoli delle normali piadine. Sulla metà di ogni disco si stendono le erbe già insaporite, si ripiega sopra l'altra metà, si schiacciano bene i bordi premendo coi rebbi di una forchetta, senza punzecchiare la superficie, per non disperdere gli umori. Si cuociono sulla teglia, ma si possono anche friggere in padella con abbondante strutto bollente.

L. Babbi Cappelletti, *Civiltà della tavola contadina in Romagna,* Milano, Idealibri, 1993

Ingredienti

1 kg di farina
150 gr di strutto
1 pizzico di sale
1 pizzico di bicarbonato
1 bicchiere abbondante di acqua o latte tiepidi
1 kg di erbe di campagna
150 gr di lardo
2-3 spicchi d'aglio
sale e pepe

Il contadino mezzaiuolo del Comune di Rocca San Casciano

Condizioni di vita della famiglia

Alimenti e pasti

La sobrietà costituisce il dato fondamentale del carattere e del comportamento del contadino. La polenta è la base della sua alimentazione. La farina di frumento è impiegata quasi unicamente nel periodo dei grandi lavori di mietitura e vendemmia. Il contadino allora ammazza qualche pollo, acquista un po' di carne bianca, beve del vino, fa qualche bisboccia. Fuori di queste occasioni, egli consuma carne solamente nelle feste solenni, come Natale e Pasqua. La polenta viene condita con lardo, cipolla e formaggio. I più poveri la mangiano senza altri condimenti che il sale e l'aglio. Si fa pure, con la farina di granoturco, una sorta di dolce che si chiama *«pieda»*, una schiacciata larga e sottile, composta di farina di mais e di frumento ben mescolate che si mette a cuocere su un'apposita lastra di pietra o di coccio. Verso la fine dell'autunno, i contadini più agiati sono soliti fare della *«pieda»*, alimento pesante ma appetitoso, aggiungendovi un miscuglio di zucca cotta, di lardo, di cipolla e di spezie. Il piatto si chiama «tortelli sulla lastra»; lo si mangia soprattutto per Ognissanti.
Ci si serve della farina di frumento non solamente per farne pane o zuppa, ma anche per ricavarne una pasta con acqua e uova, tirandone, con uno strumento detto *«sciadur»*, delle sfoglie larghe e molto sottili che si tagliano per i differenti tipi di minestra. Generalmente la si mangia con i fagioli; i più agiati la fanno cuocere in un brodo di carne.
Il vino è generalmente prodotto con uva di seconda e terza qualità. Il migliore viene venduto e il ricavato serve per pagare i fornitori o per acquistare quanto occorre per confezionare calzature ed abiti.
Generalmente il contadino fa quattro pasti al giorno: al mattino, alle otto, con pane e formaggio o con polenta o con la *«pieda»* del giorno prima; verso l'una, fa il pasto più abbondante con la minestra o la polenta, a seconda delle condizioni economiche. Dopo vengono, secondo la lunghezza della giornata, la merenda e la cena o la sola cena. Per quest'ultimo pasto non si accende il fuoco.
La famiglia che stiamo osservando, ebbe dapprima una vita molto difficile; tutti i pasti si componevano di polenta, talvolta senza sale e condita solamente con l'aglio. Successivamente è arrivata una certa prosperità e i pasti sono diventati quelli dei contadini ai quali non manca nulla per soddisfare le esigenze fondamentali del vivere.

G. P. Assirelli[1], *Paysan métayer (contadino mezzajuolo) de la commune de Roccasancasciano*, Paris, Librairie de Firmin-Didot, 1896. La traduzione italiana del testo è stata pubblicata in : «I quaderni dell'Acquacheta», 1, Roma, Edizioni di Presenza Romagnola, 1986

[1] **Giovanni Pietro Assirelli nacque a Rocca il 3 luglio 1846; laureato in legge, professò l'avvocatura, ma come risulta dal frontespizio del suo volumetto, fu anche insegnante di materie economiche negli Istituti tecnici del Regno d'Italia.**

Bartolaccio

e bartlaz
alta valle del Tramazzo

Per il ripieno
Lessare le patate con la buccia, sbucciarle e passarle al setaccio, unire alla pancetta tritata fine, saltata in padella, parmigiano reggiano grattugiato, sale e pepe.
Per la sfoglia
Impastare la farina con lo strutto, il lievito di birra e acqua quanto basta.
Lavorare il tutto per cinque sei minuti.
Lasciare lievitare l'impasto coperto e al caldo per circa un'ora.
Preparazione
Tirare una sfoglia sottile con il matterello e sopra circa la metà di questa, stendere il ripieno, (meno di un cm), ripiegare la sfoglia, passare il bordo di un piatto, in verticale, per solcare le linee di demarcazione e tagliare dei rettangoli delle dimensioni di 15x18 cm circa.
Cuocere su lastra di pietra per circa 5 minuti.

Ristorante Mulino San Michele, *Chef Pier Luigi Gentilini*
Tredozio (FC)

Ingredienti
per 4 persone

200 g di farina
300 g di patate
50 g di pancetta
50 g di parmigiano grattugiato
20 g di lievito di birra
1 cucchiaio di strutto
acqua, quanto basta
sale e pepe

Guscioni alla lastra

gussun, cunsôn, casùn, tortej

La massaia faceva una grande sfoglia rotonda, con un impasto di farina di grano, acqua, sale e bicarbonato, come per le piade normali. Sapeva che i benestanti aggiungevano latte, strutto e qualche uovo (come oggi!); ma ella doveva fidarsi *dl'unt de' gómit*, come sentiva dire, per assottigliare il più possibile quella sfogliamatta, durissima, che finiva a penzoloni fuori dal tagliere.
Prima aveva predisposto *è cumpens*, il ripieno, con vegetali di stagione. In autunno-inverno lessava zucche e patate (metà e metà; o, meglio, due parti di zucca e una di patate), provvedendo a strizzare bene le prime, con le mani, e a raffinare le seconde, con lo "schiacciapatate"[1] o la forchetta. Condiva il tutto in un *piatlon* con un battuto di lardo, che aveva fatto soffriggere insieme all'aglio (abbondante) e/o alla cipolla. Rimestava la "polentina", aggiungendovi sale, pepe, noce moscata (non sempre) e formaggio grattugiato, se ne aveva[2]. Sapeva dal proverbio, che zucca e patata esigevano un buon condimento, che doveva consistere come… la dote di una ragazza brutta:

Par cundì al pateti e la zöca
u i vó la dóta d'una dòna bröta.

Oggi il ripieno si arricchisce di ricotta e parmigiano, con l'olio al posto del lardo.
Ma torniamo all'azdora, pronta ormai *s' e' cumpens*, ella lo stendeva in modo compatto[3] sulla sfoglia, che aveva srotolato per metà dal matterello. Sempre partendo dall'alto, svolgeva infine la sfoglia rimasta nuda e la piegava a mo' di copertura. Interveniva subito su quella "mezzaluna" gigante, da dividere in tante parti. Premendo con la mano, o con lo stelo robusto del mestolo da polenta, creava un reticolo di avvallamenti, larghi un dito, sui quali faceva poi ruotare un piatto a coltello per definire linee, precise, di demarcazione e di taglio. Non aveva la "rotella", che oggi taglia e un pochino cuce; e allora incideva con la lama e chiudeva via via i singoli pezzi, premendo, intorno ai lati perimetrali, con una forchetta.
I guscioni erano fatti ormai (almeno quelli della prima sfoglia).

[1] **Prima del "ferro dei passatelli" e dell'odierno passatutto, si usava un legno rudimentale, provvisto di manici. Tale attrezzo serviva anche per schiacciare il sale grosso.**
[2] **A Sant'Agata aggiungevano anche pangrattato.**
[3] **Alcune donne distribuivano il compenso non in modo compatto, ma ad isole, come facevano coi tortellini, del paiolo.**
I guscioni variavano, per grandezza, da una casa all'altra. Mediamente, quelli rettangolari potevano essere di cm 15x10.
In Alto Savio le gustose sfoglie ripiene si facevano e si fanno chiamare *tortej*, tortelli.

V. Tonelli, *A tavola con il contadino romagnolo,* Imola, Grafiche Galeati, 1986

Tortello sulla lastra

i tortèlle o tortéij in tla lastra
due denominazioni dialettali per lo stesso tortello, rispettivamente bagnese e sampierano
alta Valle del Savio

Ingredienti
per una sfoglia
di circa 90-100 cm
di diametro

impasto sfoglia
1 kg di farina di grano
acqua
sale

ripieno (compenso)
1 kg di patate
200 gr di lardo
2 uova
2-3 spicchi di aglio
sale e pepe q.b.

Preparare il compenso con patate lessate e passate allo "schiacciapatate", unire due uova e condire con battuto di lardo precedentemente fatto soffriggere con aglio.
Tirare col matterello una sfoglia tonda e fine con un impasto di farina di grano, acqua e sale. Stendere in modo uniforme il compenso su metà della sfoglia e ripiegare su di essa l'altra metà sigillando i bordi della "mezzaluna" con la rotella.
Col matterello fare pressione sulla sfoglia ripiena per ricavare un reticolato più o meno regolare con quadrotti di circa 10-12 cm di lato, dopodiché sulle stesse impronte fate rotolare il bordo di un piatto in verticale in modo da "solcare" le impronte lasciate dal matterello.
Passare una rotella sui solchi in maniera da tagliare e contemporaneamente sigillare i bordi di ogni singolo "tortello" che andrà poi posto in cottura (circa 3-4 minuti) su di una lastra di pietra ben calda (da qui il nome "tortello sulla lastra"), messa sulla brace del camino, fino a quando il tortello non si presenta leggermente bruciacchiato sulle superfici.
Oggi è di uso comune e più pratico cuocere i tortelli sul testo di cotto (lo stesso della piadina romagnola) posto sul fuoco della cucina a gas o sulla piastra della stufa.
A seconda delle stagioni e delle zone il compenso può essere ottenuto con patate e zucca in parti uguali o con aggiunta di cavoli o addirittura di ottime "carline" (i cardi selvatici che crescono sui prati in altura).
I tortelli sulla lastra, popolarissimi nell'alta valle del Savio, costituivano spesso un pasto completo non richiedendo companatico, ma solo un bicchiere di vino. In qualunque famiglia venivano (e vengono tuttora) preparati in quantità sufficiente per essere consumati per più giorni e offerti agli ospiti.

Locanda Al Gambero Rosso *di San Piero in Bagno (FC)*

Tortello sulla lastra

alta Valle del Bidente

Gli ingredienti del tortello sono la zucca e la patata che vengono utilizzati in percentuali diverse, 40 e 60% e si preparano il giorno precedente all'uso. L'involucro esterno è costituito di semplice farina, acqua, acqua di cottura della zucca e un pizzico di sale.
Il tutto viene lavorato rigorosamente a mano. Il sapore è deciso ma non aggressivo ed è il risultato della felice combinazione di zucca, lardo e pecorino amalgamati alla purea di patata.
L'involucro viene poi cotto sul testo che, con la sua particolare ruvidità e con un'uniforme distribuzione del calore, ne ottimizza la cottura.
Lessare le patate e la zucca in due pentole separate, scolare la zucca, stringerla in un canovaccio e tenere la sua acqua di cottura.
Passare le patate e la zucca nel passaverdure.
In una padella soffriggere il lardo con carota, sedano, cipolla, una cimetta di rosmarino e aglio (da togliere dopo la rosolatura), dopodichè miscelare il tutto (patate, zucca e soffritto) ed impastare con del pecorino stagionato.
Prendere la farina, aggiungere un pizzico di sale, aggiungere volta per volta acqua e acqua di cottura della zucca ed impastare bene, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Tirare la sfoglia a mano con il matterello, e riempirla con l'impasto preparato in precedenza.
Sezionare con una rotellina da cucina i tortelli che dovranno avere una grandezza di cm 10x20 circa, con uno spessore totale di 1 cm circa.
Il tortello verrà poi cotto su una lastra di terracotta, sarà da servire molto caldo ed eventualmente i più golosi potranno stenderci sopra una fetta di gota (guancia di maiale).

Osteria del Borgo "Da Fischio" *di Castellucci Fabio - Santa Sofia (FC)*

Ingredienti

impasto sfoglia
2 kg di farina 00
50% di acqua
50% di acqua di cottura della zucca
un pizzico di sale

ripieno
1 kg di patate
3,5 kg di zucca gialla
1 hg di pecorino
1 hg di lardo
cipolla, carota, sedano, aglio e rosmarino
sale e pepe

Mangiari di montagna
di Luciano Foglietta

I territori di Civitella e del soppresso comune di Mortano facevano entrambi parte dello Stato pontificio fino all'unità d'Italia ed erano, nei confronti di Galeata e di Santa Sofia, molto più arretrati economicamente. Le popolazioni, specialmente quelle che si trovavano ad abitare nelle montagne dello Spinellese (Seguno, Cigno, Civorio, Collina, ecc.) e nella valle del torrente Borello, si nutrivano quasi esclusivamente di granoturco e quindi il piatto quotidiano era composto di polenta di granoturco (lo Stato italiano, fino a non molti decenni orsono, passava gratuitamente a queste popolazioni una razione di sale da cucina onde poter contrastare la pellagra). La polenta era perciò alla base di quasi tutti i «piatti», fino, grosso modo, al primo dopoguerra. Oggi la polenta la si condisce con un'infinità di intingoli: ma un tempo, quassù, si condiva persino con la semplice insalata d'indivia o di radicchi di campagna. C'era poi la polenta «stesa»: un poco liquida la si versava sul tagliere e la condiva con un ragù fatto più col pomodoro che con la carne: al centro s'infilzava una salsiccia. Poi, tutt'intorno alla tavola, i membri della famiglia attaccavano la polenta: chi arrivava per primo al centro della «torta» conquistava, e mangiava, la salsiccia.
In quella parte del territorio di Santa Sofia che s'incunea verso Corniolo e Campigna, invece, il cibo di una volta era soprattutto basato sulle castagne e i suoi derivati. Con la farina di questo frutto montanaro si faceva la polenta, ed essa sostituiva il pane. Le due polente, la gialla e la «dolce», s'usavano ancor oggi, ma più che leccornia che per piatto base.
La polenta di granoturco si può manipolare in tantissimi modi, ma il più usato oggigiorno, perché assai prelibato, è quello chiamato «a matüff»: semiliquida, la polenta si estrae calda dal paiolo, col mestolo, e si condisce a strati nella scodella con ragù fatto con salsiccia di maiale (oppure pancetta) e funghi e imbiancata con formaggio pecorino. La polenta di castagne (molto dura) si mangia con tutti i companatici, ad uso pane, ma il montanaro la predilige col formaggio, la ricotta o il raviggiolo (un formaggio tipico di quassù, fresco di pochi giorni).
La piè, la famosissima piadina romagnola non è affatto popolare dalle nostre parti (anche perché è conosciuta soltanto da poche persone). La nostra pièda (e nelle campagne s'usa ancora farla), è grossa un buon dito e l'impasto è un misto di farina di grano e di farina di granoturco. E la farina di grano mista a granoturco era pure alla base della minestra dei poveri, i batudén col «fumetto»: s'impastavano le due farine con acqua calda salata, finché l'impasto non risultava durissimo, quindi si «batteva» col coltellone fino a ridurlo a minuti pezzettini. Questi si mettevano poi a bollire nell'acqua a cui s'aggiungevano alcuni ciccioli di lardo rosolato in padella (da qui il «fumetto» che facevano i ciccioli caldi nell'immergerli in acqua).
Anche i «manfrigoli» oggi sono fuori uso; ma ci piace qui ricordare la vecchia ricetta: quando la polenta di granoturco è quasi cotta, si versano nel paiolo castagne già bollite e fagioli già cotti, brodo compreso, poi si mescola fino a cottura completa. Questi «manfrigoli», tagliati a fette sottili, si possono anche friggere nello strutto, fino a rosolarli. E così croccanti sono molto appetitosi.
Ma il piatto tipo di sempre (oggi impera più che mai in quel di Santa Sofia), è il "tortello nella lastra". É un piatto tipicamente santasofiese e si fa soltanto d'inverno. Il ripieno di questi tortelli (devono essere grossi un dito, rettangolari e con dimensioni non inferiori ai centimetri 10 per 20), è un impasto di zucca e patate condito con lardo tritato e rosolato, formaggio pecorino e pepe, molto pepe. Questo impasto, racchiuso nella sfoglia fatta con farina bianca, acqua pura e sale, come la "piè", è mangiato caldo. Di zucca e patate si fanno pure i tortelli bolliti (più piccoli degli altri), conditi poi col normale ragù delle tagliatelle o dei cappelletti,

oppure fritti. A proposito di cappelletti, questi restano sempre la più pregiata minestra nostrana, dopo le tagliatelle, el papardèli*: possono essere asciutti od in brodo.*
Cappelletti asciutti: ricotta di pecora, prezzemolo tritato, formaggio parmigiano (molto), uova e odore di noce moscata; racchiudere l'impasto nella sfoglia di tutte uova, molto sottile, foggiata a cappello e quindi conditi con sugo di carne oppure con burro e parmigiano.
Cappelletti in brodo: raviggiolo (oppure squaquaron), parmigiano stravecchio, lombo di maiale o petto di tacchino tritato fine e impastato con uova. La sfoglia, di sole uova, deve essere sottilissima e il brodo fatto con carne di gallina mista a carne di manzo. Ed ecco i semplicissimi tortelli di spinaci e bietole: ricotta di pecora impastata alla verdura cotta, formaggio parmigiano, sfoglia sottile di sole uova.
Passando ai «secondi», alle pietanze, molto tipici sono i fagioli in «giubalunga», fagioli cotti in umido assieme alle cotiche di maiale, oppure alle salsicce o (in modo particolare a Santa Sofia), ai «chiavarri» (una specie di salsiccia matta molto agliata). Ma il piatto più curato sono gli arrosti, specialmente quelli allo spiedo. A seconda della stagione si possono gustare arrosti di tordi, cesene, beccacce, beccaccini, fringuelli, frammisti a pezzetti di lombo di maiale oppure a fegatelli. Arrosti di piccione, faraona, agnello, capretto.
Vengono poi i funghi: i «porcini», tagliati a fette sottili e impanati di farina vengono cotti nell'olio bollente (debbono galleggiarvi). Prima di mangiarli, però, vanno stesi, per un attimo, affinché si asciughino, sopra un foglio di carta gialla (di paglia); le «balute», invece, vengono cotte in umido, trifolate; i «prignoli» (funghetti primaticci) vengono fatti «grillare» in poco olio e quindi impastati con uova strapazzate.
Vi è poi la lepre in salmì, il tacchino farcito, la gallina e il piccione ripieni; e poi i fritti, gli umidi, ecc.
Passando ai dolci, i più tipici, oltre la ciambella, il ciambellone, la pasta margherita, le ciambelline, i fiocchetti e altri, sono senz'altro la «penza» *civitellese (il forno Mambelli di Civitella ha lanciato questo dolce creando una piccola industria) e la santasofiese* «panëna» *(dolce pasquale che, da secoli, allieta ogni mensa e che assomiglia al panettone).*
Resiste ancora, specialmente nelle campagne, la «stciazèda» dolce casereccio che si fa ogni volta che si cuoce il pane (è pasta di pane con uva passita e semi d'anice). Ma il dolce pasquale per eccellenza di tutta la nostra montagna, sebbene non sia affatto dolce, ma salato, è il «brazadèl», il bracciatello. Manipolato a forma di ciambella, è composto di sole uova, farina bianca e sale. Prima di metterlo al forno gli si dà «lo scotto», immergendolo nell'acqua bollente. Con lo stesso impasto e con la sola aggiunta di un poco di bicarbonato, in carnevale si fanno le castagnole, grosse palle di questa pasta, fritte nel grasso e quindi zuccherate in superficie. Il bracciatello (uno almeno per ogni famiglia), vien fatto benedire con le uova sode dal guscio colorato, e il tutto si mangia assieme, per colazione, e il giorno di Pasqua.
Per ciò che riguarda il bere, diciamo pure che il sangiovese, ed in gran copia, è il vino che si è sempre consumato di più: sia quello di Civitella, sia di Pianetto, sia dei colli di San Martino in Villa.
Un modo di dire legato ai mangiari? «A Gaglièda i fa la pièda»*, a sottolineare quello che era il cibo quotidiano di questo paese, un tempo molto misero.*
Una consuetudine? Quella del merendino - intorno alle cinque del pomeriggio - che si consumava e si consuma all'osteria. Al posto dell'inglese tè coi pasticcini, sono trippa, salumi, uova al tegame od altro, avendo ogni osteria, locanda o ristorante sempre un piatto pronto, una specialità legata alla stagione.

G. Quondamatteo, *Grande dizionario (e ricettario) gastronomico romagnolo,* Imola, Grafiche Galeati, 1978

Brodo, Ragù, Sughi e Balsamella

Balsamella

Sciogliete in una casseruola un etto di burro e mescolatevi due cucchiai di farina. Rimestate molto, e quando avrete ottenuto una crema, versate del latte, girando il mestolo sempre nello stesso senso. Aggiungete il sale e l'odore della noce moscata.
La balsamella dev'essere densa come una crema. Se fosse troppo solida, aggiungete il latte; e, se troppo liquida, un po' di burro e farina.

Il nome della italianissima "salsa bianca di farina rosolata nel burro e nel latte", lo dicono derivato dal marchese Béchamel, maggiordomo di Luigi XIV. Bugie, perché la balsamella era nota in Italia sin dal medioevo (è rimasta famosa la "balsamellata", preparata dai cesenati nel momento in cui il cardinale Albornoz lasciò la loro città).

G. Quondamatteo, L. Pasquini, M. Caminiti, *Mangiari di Romagna,* Bologna, Guidicini e Rosa Editori, 1979

Brodo
bröd

Lo sa il popolo e il comune che per ottenere il brodo buono bisogna mettere la carne ad acqua diaccia e far bollire la pentola adagino adagino e che non trabocchi mai.

P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene,* introduzione e note di P. Camporesi, Torino, Einaudi, 1995

Immergere la carne in acqua fredda aromatizzata con sedano, carota e pomodorini[1]. Far bollire piano piano in modo che non trabocchi, per circa tre ore, schiumando spesso la pentola.
La carne più adatta è quella di bovino, quarto anteriore razza romagnola, (punta di petto, doppione, pancia) con l'aggiunta di gallina (dopo circa un'ora dall'inizio bollitura) e di una o due ossa spugnose per dar fragranza.
Verso la fine della bollitura salare con sale grosso delle Saline di Cervia.
Il brodo deve avere un sapore intenso, gradevole e armonioso.

[1]In inverno si usano pomodorini conservati in grappoli appesi ad un filo di spago.

Variante per cappelletti
Stesso procedimento con prevalenza di carne di cappone

Variante per passatelli
Stesso procedimento con prevalenza di carne di gallina

Ragù

Preparare un trito di sedano, carota e cipolla; rosolare in olio extravergine di oliva, (in passato si usava un pezzetto di lardo) e far sudare lentamente le verdure fino all'appassimento; a questo punto aggiungere la carne macinata.
Un tempo la prevalenza del trito era di maiale, diversi tipi di tagli a seconda delle disponibilità e un po' di manzo.
Quando la carne è ben rosolata bagnare con vino rosso, lasciare evaporare ed aggiungere pomodori freschi passati e conserva di pomodoro, meglio se diluita in un poco di acqua calda.
Lasciare cuocere lentamente per circa due ore, salare a piacere ed insaporire con un pizzico di noce moscata.
All'aspetto il ragù si presenta asciutto e stretto, di colore aranciato speziato con tracce ambrate. La trasparenza del condimento venuta alla superficie ne esalterà le sfumature di colore.
Al sapore, la freschezza del pomodoro e la sapidità della carne ben si sposano con la succulenza del condimento.

Ragù di rigaglie

Preparare un trito di sedano, carota e cipolla; rosolare in olio extravergine di oliva e aggiungere le rigaglie di pollo tagliate a pezzettini; lasciare soffriggere per qualche minuto e bagnare con vino rosso o bianco, lasciare evaporare ed unire pomodori freschi, maturi, spellati, privi di semi e passati.
Far cuocere a fiamma bassa per circa un'ora.
Salare e pepare a piacere ed insaporire con un pizzico di noce moscata.

Variante
Alle rigaglie di pollo si può aggiungere pancetta tritata e polpa di manzo magra.

Ragù di stridoli
(o strigoli) o silène rigonfia

Quelli migliori si trovano nella pineta ravennate, ma anche in collina sono diffusamente coltivati in serra, quindi i verdurai romagnoli li distribuiscono per buona parte dell'anno.
É la ricetta della tradizione, di coloro che amano la pineta.
Gli stridoli vanno ben lavati e finemente tritati. Nel tegame si prepara un soffritto di pancetta, aglio, cipolla, cui dapprima si uniscono gli stridoli e poi la salsa di pomodoro; infine acqua e sale, per una cottura di circa mezz'ora. A parte, in acqua salata si cuociono le tagliatelle, scolate al dente, si aggiungono al sugo predisposto, per una breve amalgama, perfezionato da una sformaggiata di parmigiano.
L'utilizzo di pomodoro e pancetta, come nel caso dell'asparagina, non fa parte della vera tradizione ma rappresenta un arricchimento successivo.

G. Pozzetto, *La cucina romagnola,* Padova, F. Muzzio Editore, 1995

Sugo di piselli

Dopo aver sgranato i piselli, rosolarli in olio con lo scalogno finemente tritato e aggiungere la conserva di pomodoro diluita in poca acqua calda.
Salare, pepare e portare a cottura.

Variante per la pasta in brodo
Versare il sugo in una pentola di acqua bollente dove verrà cotta la pasta.

Ingredienti

1 kg di piselli freschi
2 scalogni di Romagna
1 dl olio extravergine di oliva
2 cucchiai di conserva di pomodoro
sale e pepe

Sugo di vongole

Dopo aver lavato le vongole, aprirle in un largo tegame avendo cura di conservare il liquido di cottura.
Togliere i molluschi dal guscio, tritarli grossolanamente e rimetterli nel tegame dove saranno rosolati con aglio e prezzemolo finemente tritati.
Aggiungere la conserva diluita in poca acqua calda, pepe e il liquido di cottura delle vongole.
Far bollire adagio fino alla consistenza desiderata.
Ottimo per condire gli strozzapreti.

Ingredienti

1 kg di vongole
2 spicchi di aglio
2 cucchiai di conserva di pomodoro
1 dl di olio extravergine di oliva
prezzemolo, pepe

Osteria Da Gianòla, *Bellaria (RN)*

Minestre “di terra”

Bassotti
Bazott
Cappelletti all’uso di Romagna
Cappelletti con tartufi
Cappelletti romagnoli di magro
Cappelletti di magro della tradizione faentina
Garganelli
Garganelli coi tartufi
Gnocchi di patate
Lasagne verdi
Maltagliati in brodo di fagioli
Manfrigoli
Manfrigle ed montagna
Minestra imbottita
Minestra imbottita col formaggio di fossa
Passatelli
Passatelli al formaggio di fossa
Polenta
Polenta coi fagioli
Strozzapreti
Tagliatelle romagnole
Tagliatelle con gli scalogni
Tagliatelle con gli strigul
Tagliatelle con radicchietto e prosciutto
Tardura
Tortelli con le erbe
Tortelli di zucca e patata
Tortelli romagnoli

Bassotti

É un'antica minestra sampierana, invernale e particolarmente carnevalesca, che ha per base tagliolini all'uovo.
Questi venivano appena scottati nel brodo ricavato da zampetto, coda e altre ossa del maiale conservate sotto sale, tra cui apprezzatissime, erano quelle della testa, del prosciutto e della spalla.
Nella casa, ove non si era ucciso il maiale, si usava brodo di gallina.
I tagliolini parzialmente cotti, come si è detto, venivano con la ramina posizionati entro una teglia di rame, già in attesa, calda, sul treppiede del focolare, unta di strutto e cosparsa di pane grattugiato a giusta rosolatura. Subito si procedeva al loro annegamento con romaiolate di brodo, sapendo che la pasta all'uovo "beve" e s'inzuppa bene. La cottura doveva avvenire a fuoco lento, con la brace sotto e sopra il coperchio alla maniera *de bustrengh*.
Verso la fine, si scoperchiava la teglia per poter indorare la minestra con tre-quattro uova sbattute, sparse in modo uniforme e lasciate cuocere poco tempo a coperchio richiuso.
I *basot* erano serviti caldi nei piatti, a pezzi come il migliaccio.
Una variante prevedeva di mettere in teglia, da crudi, i tagliolini; e un'altra consigliava d'introdurre, al posto delle uova, formaggio grattugiato e noce moscata, ancor prima di versare il brodo.

V. Tonelli, *Le uova d'oro, pollicoltura e cucina romagnola,* Faenza, Edit Faenza, 2003

Bazott

Sono tagliolini lunghi e sottili, larghi 2 mm, di pasta fresca all'uovo, lavorata a mano con il mattarello.
Vengono cucinati nel classico brodo di carne e ossa di maiale.
Una volta scottati molto al dente, i tagliolini, versati nella pirofila da forno in uno strato sottile, conditi con parmigiano e burro, spolverizzati con mollica di pane, si passano nel forno caldo.
Poi, estratta la pirofila, si versa il brodo di maiale fino a coprire appena i tagliolini precedentemente gratinati e si rimette nel forno fino alla completa evaporazione del brodo stesso.
Infine, tolti dal forno, i "bazott", perfettamente croccanti vengono tagliati a quadrettoni e prontamente serviti.
Questo piatto, nella zona della Piana, non è altro che "tagliolini in brodo", conditi e messi al forno fino al completo fino al completo assorbimento del brodo. In questo caso il nome acquisito è quello di "bassotti".

G. Pozzetto, *La cucina romagnola,* Padova, F. Muzzio Editore, 1995

Cappelletti all'uso di Romagna

Sono così chiamati per la loro forma a cappello. Ecco il modo più semplice di farli onde riescano meno gravi allo stomaco.

Assaggiate il composto per poterlo al caso correggere, perché gl'ingredienti non corrispondono sempre a un modo. Mancando il petto di cappone supplite con grammi 100 di magro di maiale nella lombata, cotto e condizionato nella stessa maniera.
Se la ricotta o il raviggiolo fossero troppo morbidi, lasciate addietro la chiara d'uovo oppure aggiungete un altro rosso se il composto riescisse troppo sodo. Per chiuderlo fate una sfoglia piuttosto tenera di farina spenta con sole uova servendovi anche di qualche chiara rimasta, e tagliatela con un disco rotondo della grandezza come quello segnato [in questa pagina]. Ponete il composto in mezzo ai dischi e piegateli in due formando così una mezza luna; poi prendete le due estremità della medesima, riunitele insieme ed avrete il *cappelletto* compito.
Se la sfoglia vi si risecca fra mano, bagnate, con un dito intinto nell'acqua, gli orli dei dischi. Questa minestra per rendersi più grata al gusto richiede il brodo di cappone; di quel rimminchionito animale che per sua bontà si offre nella solennità di Natale in olocausto agli uomini. Cuocete dunque i *cappelletti* nel suo brodo come si usa in Romagna, ove trovereste nel citato giorno degli eroi che si vantano di averne mangiati cento; ma c'è il caso però di crepare, come avvenne ad un mio conoscente. Ad un mangiatore discreto bastano due dozzine.

Ingredienti

Ricotta, oppure metà ricotta e metà cacio raviggiolo, grammi 180.
Mezzo petto di cappone cotto nel burro, condito con sale e pepe, e tritato fine fine colla lunetta.
Parmigiano grattato, grammi 30.
Uova, uno intero e un rosso.
Odore di noce moscata, poche spezie, scorza di limone a chi piace.
Un pizzico di sale.

A proposito di questa minestra vi narrerò un fatterello, se vogliamo di poca importanza, ma che può dare argomento a riflettere.
Avete dunque a sapere che di lambiccarsi il cervello su' libri, i signori di Romagna non ne vogliono saper buccicata, forse perché fino dall'infanzia i figli si avvezzano a vedere i genitori a tutt'altro intenti che a sfogliar libri e fors'anche perché, essendo paese ove si può far vita gaudente con poco, non si crede necessaria tanta istruzione; quindi il novanta per cento, a dir poco, dei giovanetti, quando hanno fatto le ginnasiali, si buttano sull'imbraca, e avete un bel tirare per la cavezza che non si muovono. Fino a questo punto arrivarono col figlio Carlino, marito e moglie, in un villaggio della bassa Romagna; ma il padre che la pretendeva a progressista, benché potesse lasciare al figliuolo a sufficienza provvisto avrebbe pur desiderato di farne un avvocato e, chi sa, fors'anche un deputato, perché da quello a questo è breve il passo. Dopo molti discorsi, consigli e contrasti in famiglia fu deciso il gran distacco per mandare Carlino a proseguire gli studi in una grande città, e siccome Ferrara era la più vicina per questo fu preferita. Il padre ve lo condusse, ma col cuore gonfio di duolo avendolo dovuto strappare dal seno della tenera mamma che lo bagnava di pianto.
Non era anco scorsa intera la settimana quando i genitori si erano messi a tavola sopra una minestra di *cappelletti*, e dopo un lungo silenzio e qualche sospiro la buona madre proruppe:
- Oh se ci fosse stato il nostro Carlino cui i *cappelletti* piacevano tanto! - Erano appena proferite queste parole che si sente picchiare all'uscio di strada, e dopo un momento, ecco Carlino slanciarsi tutto festevole in mezzo alla sala.
- Oh! Cavallo di ritorno, esclama il babbo, cos'è stato?
- É stato, risponde Carlino, che il marcire sui libri non è affare per me e che mi farò tagliare a pezzi piuttosto che ritornare in quella galera. - La buona mamma gongolante di gioia corse ad abbracciare il figliuolo e rivolta al marito:
- Lascialo fare, disse, meglio un asino vivo che un dottore morto; avrà abbastanza di che occuparsi co' suoi interessi. - Infatti, d'allora in poi gl'interessi di Carlino furono un fucile e un cane da caccia, un focoso cavallo attaccato a un bel baroccino e continui assalti alle giovani contadine.

P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene,* introduzione e note di P. Camporesi, Torino, Einaudi, 1995

Cappelletti con tartufi

Confezionate buoni cappelletti di giusta grandezza e cuocete in acqua al giusto salata. Intanto che stanno cuocendo, cade a proposito un’osservazione che potrà servire a qualcuno.
Non cuocete mai cappelletti od altre minestre nel brodo, quando esse siano destinate ad essere servite asciutte; il grasso del brodo impedirà sempre che il condimento si attacchi come si deve alla pasta, cioè, come diciamo noi, che si «innamori».
Ora è tempo di affettare i tartufi e quando i cappelletti, ben scolati e fumanti, saranno disposti nel recipiente di portata, versatevi subito i tartufi e mescolate. Aggiungete abbondante e finissimo burro, parmigiano, e servite subito ai fortunati commensali.
In questo modo - altra osservazione - i tartufi resteranno tenacemente saldati ai cappelletti, senza scivolare via, e ciò è importante, ai fini del perfetto godimento.
A nostro parere, questa è un’eccellente presentazione dei cappelletti asciutti e, terza considerazione, noi ripetiamo che i cappeletti al ragù non sono una versione da buongustaio, in quanto il ragù «ammazza» decisamente i delicati toni del ripieno.

C. Contoli, *Romagna gastronomica,* Bologna, Edizioni Calderini, 1972

Bel magnë

E dman sora e’ mantil
e’ sarà e’ piat ‘d caplet
che vugarà int e’ brod
d’una bela fundena
o un muciaden assòt
cundì d’arghèi ad pol
e pu ch’u i chesca in so
do schizulen ‘d tartòfla
‘d cla bianca parfumêda.

Che e’ zoch sora i cavdùn
e’ rid cun un fat s-ciòch
cma s’ u s’ suciess al dida.

Aldo Spallicci

Bel mangiare

E domani sopra la tovaglia / ci sarà il piatto dei cappelletti / che vogherà nel brodo / di una bella fondina, / o un bel mucchietto asciutto / condito colle rigaglie di pollo / e poi che vi cadano sopra / due piccole schegge di tartufo / di quello bianco profumato. // Che il ciocco sopra gli alari / ride con un certo schioppiettìo / come se si succhiasse le dita.

Cappelletti romagnoli di magro

Mischiare tra loro i vari ingredienti per il ripieno *(e' cumpens)* o, a seconda delle vallate, *(e batú)*.
Se il formaggio fosse troppo morbido, lasciare addietro la chiara d'uovo oppure aggiungere un altro rosso se il composto risultasse troppo sodo.
Con il matterello stendere una sfoglia piuttosto tenera, di farina "spenta" con sole uova *(morta d'ovi)*, e tagliarla in tanti quadrati che abbiano circa 5 cm di lato.
Porre il "compenso" al centro di ogni quadrato, rinchiuderlo sovrapponendo le estremità della diagonale, formando così un triangolo ed unire le due estremità fino ad ottenere un piccolo cappello.
Non appena il brodo di cappone bolle cuocere i cappelletti per 3-4 minuti, a fine cottura far riposare qualche minuto prima di servire.

Ingredienti
per 4 persone

sfoglia
4 uova
400 g di farina

ripieno
200 g di formaggio tenero ottenuto col latte di vacca, possibilmente raviggiolo
200 g di ricotta freschissima
100 g di parmigiano reggiano grattugiato al momento
2 uova freschissime
odore di noce moscata grattugiata al momento
un pizzico di sale ed uno scarso di pepe

brodo fatto di carne di cappone (prevalente) mista a carne di manzo

Cappelletti di magro della tradizione faentina

Preparare la pasta per la sfoglia amalgamando farina ed uova con eventuale aggiunta di un poco d’acqua.
“Tirare” la pasta rigorosamente al matterello per ottenere una sfoglia fine e morbida.
Dalla sfoglia ottenuta ricavare dischetti di 6 cm di diametro. Preparare il compenso impastando in una terrina gli ingredienti (ricotta, formaggio morbido, formaggio stagionato), con le uova ed aggiungendo un pizzico di sale ed eventualmente poca noce moscata e poca scorza di limone grattugiata.
Porre un cucchiaino da caffè di compenso al centro di un disco di sfoglia, ripiegando poi quest’ultimo per ottenere una mezza luna, prendere le due estremità di questa e riunirle insieme facendole combaciare, conferendo così la tipica forma a piccolo cappello o “cappelletto”.
Preparare il brodo aggiungendo all’acqua fredda in pentola le carni di cappone, che deve essere prevalente, tagliate con le carni di manzo e le verdure ed odori scelti.
Portare ad ebollizione e cuocere per almeno tre ore.
A cottura ultimata filtrare il brodo.
Cuocere i cappelletti nel brodo e, a fine cottura, trasferire il tutto in una capace zuppiera e far riposare per un quarto d’ora prima di servire.
Si consiglia una dose di almeno 24 cappelletti a persona.

Estratto del Verbale del 16 ottobre 2003 repertorio n. 122.452 raccolta n. 7.875, gentilmente concesso dalla Segreteria Nazionale dell’Accademia Italiana della Cucina - Milano:
..... la Delegazione di Faenza della “Accademia Italiana della Cucina”[1] ha codificato la ricetta classica dei tradizionali ed autentici “Cappelletti di magro in brodo secondo la tradizione faentina” ed allo scopo di renderla ufficiale ha inciso su carta pergamena ingredienti e procedimento, volendo della stessa effettuare solenne consegna alla camera di Commercio di Ravenna, perché la conservi e faccia stato della “codifica” prescelta, costituendo patrimonio culinario e culturale della “Città Manfreda”.

[1]Istituzione Culturale della Repubblica Italiana (Decreto del 18 agosto 2003), fondata da Orio Vergani nel 1953

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta (sfoglia)
400 g di farina
5 uova
poca acqua

per il ripieno (cumpĕns)
300 g di ricotta
300 g di formaggio
di mucca fresco (raveggiolo)
150 g di formaggio
stagionato grattugiato
(parmigiano o grana)
1 uovo intero
(senza il guscio)
1 tuorlo d’uovo
un pizzico di sale

Sono ammesse:
un poco di scorza di limone grattugiata, un poco di noce moscata grattugiata

per il brodo
carne di cappone,
poco manzo, pomodorini,
coste di sedano, cipolla,
un ciuffo di prezzemolo,
sale grosso

Cappelletti
curiosità e storia

Era la regina delle minestre, che non mancava mai a Natale. Magari, i più, la gustavano solo in quel giorno, come ricordavano i giocatori del tresette e della *marafona:* «*J ess e i caplét i passa una volta a l'an!*»
Nella notte santa, in attesa della Messa di mezzanotte, si era soliti preparare i cappelletti, da cuocere l'indomani possibilmente in brodo di cappone.
La sfoglia, *morta d'óvi*, finalmente era un piacere assottigliarla. Al momento del taglio, si spolverava di formaggio (per agevolare, dopo i tagli, lo stacco dei quadretti sovrapposti) e si arrotolava a un matterello speciale, di grossezza più ridotta, (chi usava il matterello normale, più grosso, doveva incidere la sfoglia due volte sulla lunghezza) e si incideva sulla lunghezza per ottenere strisce rettangolari sovrapposte, alte quattro, cinque centimetri, che erano poi tagliate verticalmente, a quadri. Questi vengono distaccati (tra loro) con tempismo, *parchè i n'ruvdéss*, non rinsecchiscano, e potessero accogliere, senza rompersi, il compenso, calato con forchetta da un cucchiaio via via rifornito.
Gli ingredienti, *de' cumpens*, erano costituiti da formaggio grattugiato e fresco (possibilmente raviggiolo), uova, noce moscata, sale.
Alcuni, secondo una moda più… bolognese, inseriscono anche della carne cotta in padella e battuta fine fine: usavano al riguardo, petto di cappone, o rigaglie di pollo, o del macinato di maiale che il macellaio dava in omaggio ai clienti, in paese.
I quadretti venivano chiusi a triangolo, sovrapponendo poi le estremità della base e agendo sul vertice per ottenere un cappello, gonfio di quel ben di Dio. Tutta la famiglia era mobilitata in questa operazione, che dava a noi bambini la possibilità di mettere in bocca qualche cappelletto, col suo carico saporito, simulando un guasto alla sfoglia. Ma, se c'era carne nel compenso, era probito l'assaggio per rispettare la… vigilia.
A volte, fra i cappelletti via via allineati sull'asse del pane (prima d'essere coperti con la tovaglia), ne spiccava uno più maestoso: «*L' è e' capel de' vesqui!*», si sentiva dire allora, mentre altri, a seconda della grossezza, erano riferiti a questo o a quel prete, facendo nomi precisi a Sarsina, dove vivevano tanti canonici:
«*Quest l' è e' capel ad don Casadei, quest ad don Alessi…*»
Al mattino, si "metteva su" la pentola con la carne di cappone (o di gallina), possibilmente "tagliata" con quella di manzo e di castrato. E in un tal nobile brodo, visitato dai pomodorini della dispensa e da coste di sedano, si mettevano a cuocere i cappelletti, spesso contati nei piatti, come si era fatto la sera prima, sul tagliere.
E i conti non sempre tornavano per chi desiderava mangiarne anche più di venti, la quantità solitamente prevista.
Un tempo *i caplét* si gustavano solo in brodo; non erano, come oggi, snaturati qualche volta dal ragù o dalla panna.

V. Tonelli, *A tavola con il contadino romagnolo,* Imola, Grafiche Galeati, 1986

Cappelletto

Minestra pregiatissima, fatta in casa, che un tempo si preparava in occasione di festività, e soprattutto per il Natale. I cappelletti hanno subìto non poche variazioni nel corso della loro vita, e di luogo in luogo. Una volta si facevano - regola fondamentale - senza carne. Nel *cumpens* - che si preparava la sera prima, in genere la vigilia di Natale - entravano d’autorità le uova, abbondante parmigiano grattugiato, ricotta, *pzèzz* (formaggio non maturo fatto apposta per i cappelletti), e un po’ di noce moscata. La sfoglia - che oggi, con l’aiuto di un bicchiere qualcuno taglia a cerchi - si tagliava con il ferro delle pappardelle e così i listelli erano quadrati. In questi quadrati si metteva un cucchiaino di impasto e poi si piegavano come un fazzoletto da testa, prendendo le punte e schiacciandole: il cappelletto era fatto.
“Chi ha passato la soglia dei cinquanta - ricorda Luciano Foglietta in uno dei tanti gustosi scritti di gastronomia usciti dalla sua brillante e garbata penna - rammenta come le donne di casa, subito dopo la parca cena della vigilia di Natale, si mettessero “la pannuccia” e incominciassero a impastare e tirare la sfoglia per i cappelletti del giorno dopo. A sfoglie e “compenso” fatti, le donne chiamavano tutti, dal nonno al nipotino di cinque anni, per preparare il gustoso involtino di pasta. Si doveva far presto, altrimenti la sfoglia diveniva ruvida e si spaccava. Quando, intabarrati, si usciva per andare in chiesa, i cappelletti erano là, allineati sui taglieri, sulle assi del pane, persino sopra la madia, coperti da tovaglie di bucato, pronti per essere messi in pentola. Nessuno, allora, si sarebbe sognato di cucinarli asciutti col ragù, come le tagliatelle. I cappelletti dovevano trovare la loro fine gloriosa affogando in un brodo misto di carne di manzo e di cappone”. Ricordiamo infine, con l’Ercolani[1], e’ *caplèt de lôv*, il cappelletto del golosaccio. Quando si prepara questa preziosa minestra si fa un cappelletto più grande degli altri ma ripieno di sola pasta. Se i piatti li fa *l’azdôra*, fa in modo che capiti nel piatto di un bimbo per poterlo poi canzonare; se invece i commensali si servono da soli, il goloso sarà colui che lo ha pescato.
Ass e caplèt u n’ s’ dis mai ad no, agli assi (giocando a carte) e ai cappelletti non si dice mai di no.

G. Quondamatteo, *Grande dizionario (e ricettario) gastronomico romagnolo*, Imola, Grafiche Galeati, 1978

[1] L. Ercolani, *Vocabolario romagnolo - italiano, italiano - romagnolo,* Ravenna, Edizioni del Girasole, 2002

…
Ed eccoci ai cappelletti, *i' caplett*, i cui meriti eccelsi non saranno mai abbastanza lodati. Sovrano delle minestre, alta creazione romagnola, nobile parente del tortellino bolognese, col quale, *primus inter pares*, forma una impareggiabile coppia, il cappelletto rappresenta il numero uno dei piatti nostrani. La sua forma stessa spira opulenza, placida giovialità, promessa di godimenti tutt'altro che volgari.
La sua confezione richiede una sfoglia di medio spessore, ritagliata in quadri grandicelli, sui quali verrà posta una congrua quantità di ripieno. C'è qualche sconsiderato che ha il vezzo di confezionare cappelletti piccolini o ridicolmente piccolissimi, convinto di figurare come persona raffinata. Questo è un tradimento al cappelletto, una vera e propria insipienza! Noi sosteniamo che i cappelletti *debbono avere la testa grossa*, e non ci vuol molto a capire il perché: la "testa" è quella che contiene il ripieno con tutte le sue virtù; un cappelletto piccolissimo ne conterrà così poco da ridurre e smorzare miserevolmente tono e gusto. Dunque, questo superbo ripieno, che si presta a diverse versioni a seconda dei gusti e dei luoghi, viene preparato avanti la confezione della sfoglia e lasciato riposare ricoperto da un piatto. Per noi la migliore confezione è anche la più semplice: parmigiano finissimo senza economia, un poco di reggiano ed un sentore di forma romana piccante, una ragionevole quantità di noce moscata, un pizzico di sale ed uno scarso di pepe. Il tutto «spento» con uova fresche e lavorato a lungo col cucchiaio di legno fino ad ottenere un tutto omogeneo e di giusta compattezza. L'aggiunta di un poco di quel candido formaggio fresco, che viene chiamato raviggiuolo ed è opera dei nostri contadini, vale a dare al composto un certo che di vellutato, ma non è assolutamente indispensabile. L'aggiunta di carni, petto di pollo, lonza od altro, non ci sembra che migliorino affatto il gusto e comunque esula dalle migliori tradizioni. Tutt'al più, ci sembra in grado di poter figurare degnamente nella gamma degli aromi un poco di finissima mortadella ben tritata. I cappelletti si consumano in brodo ed asciutti, ma il buon brodo è, come suol dirsi, la loro «morte». Cotti al dente e lasciati un po' a riposare nella pentola, a «prendere» il brodo, quindi serviti nelle capaci scodelle, i cappelletti in brodo daranno ai commensali una silenziosa e laboriosa delizia, che per qualcuno si ripeterà certamente con una seconda scodella.
Riteniamo sia errato aggiungere formaggio grattugiato sui cappelletti, come su qualunque minestra cotta in buon brodo, il quale deve essere gustato così com'è, col suo sapore particolare che non vuole travisamenti e rinforzi postumi di sorta. Sarebbe come «correggere» un buon caffè: ne risulterà un miscuglio gradevole, magari più digestivo, ma non si tratterà più di caffè, col suo delizioso, inconfondibile, profumato aroma.
I *cappelletti asciutti,* che rappresentano senz'altro quanto di meglio si possa desiderare dopo quelli in brodo, si prestano a varie presentazioni, ma questa inarrivabile minestra, a nostro parere, per conservare tutti i suoi pregi di vigore congiunto a finezza, deve essere servita con semplice finissimo burro e parmigiano. L'aggiunta di tartufi rappresenta però sempre un trionfale connubio altamente laudabile. Il ragù, invece, diciamo senz'altro che «ammazza» le virtù dei cappelletti, sovrapponendovi le proprie senza aggiungervi pregio.
Il *pasticcio di cappelletti* è un piatto di altissima fama e viene preparato più che altro nei pranzi di gala. Qui un po' di ragù ci sta meglio, poiché un pasticcio è sempre la risultante di parecchi e vari ingredienti; ma la sua preparazione non è facile, e facile è invece cadere in un eccesso di sughi, di sapori, di toni eterogenei e mal combinati. Esso è formato di pastafrolla sottile, dolce, che viene distesa sul fondo della teglia da forno, larga abbastanza da ricoprire a mo' di involucro i cappelletti che, sapientemente conditi, vi vengono disposti. Il pasticcio viene quindi messo al forno fino a rosolatura perfetta della pastafrolla.

C. Contoli, *Romagna gastronomica,* Bologna, Edizioni Calderini, 1972

Fra le usanze di Natale, caratteristiche della nostra regione, una ne vogliamo fermare, ormai obliata e che una vecchia nonna ci confidò. È ancora dei tempi della fede viva. Le donne della casa[1], (e con loro le abituate dei trebbi), dopo aver preparati i *cappelletti* immancabili, di sera tarda, provvedevano a vestirsi a festa: bell’abito; e scialle giù dal capo. Come se dovessero sortire. Sedevano attorno alla fiamma, vicine, e si raccoglievano in preghiera silenziosa. E camminavano, ognuna con la guida del proprio cuore, sulle strade serene delle loro orazioni. Era quello il «pellegrinaggio della notte di Natale» verso Betlemme. Viaggiavano così, sino alla mezzanotte. Allora nasceva il Signore; e allora esse giungevano alla Casa di Betlemme. Si inginocchiavano a terra, si segnavano con la croce: e le mani raccolte, strette sul cuore, offrivano al Nato quei tesori della loro fede divinamente innocente.
Questa usanza si lega, per affinità spirituale, all’altra per cui si conserva nelle case, durante tutta la notte di Natale, acceso *e’ zöch*: e attorno alla fiamma si dispongono due sedie e un sediolo, perché vi sostino i divini Viandanti - Gesù, il Padre e la Madre - che nella notte assiderata camminano le strade del mondo a cercar fiamma d’arola ospitale e tepore di cuore fedele.

[1]La casa dalla quale ci perviene questa memoria è la vecchia *Ca ad zampén*.
E le donne, ora tutte defunte, che lì convenivano, erano la *Marieta ad Brazadlòn*, la *Maciulena*, e la *Bice ad Camaran*.

L. De Nardis, *Romagna popolare. Scritti folklorici 1923-1960,* a cura di E. Baldini e G. Bellosi, Imola, Editrice La Mandragora, 2003

Degli usi, e pregiudizj nel Natale
Titolo V - Capitolo VII

45. Nella vigilia del Natale rinvengono uno zocco il più grosso, che si trovino avere; e detto un *Pater Noster*, lo incendiano, e deve ardere tutta la notte, ed il giorno seguente, simboleggiando di riscaldare il neonato Bambino.
46. In tale giornata, e nelle successive li contadini si dedicano agli esercizj di religione con grande ritiratezza.
47. Costumano pure di custodire con maggior premura li bovini animali in rispetto al santo Presepio.
48. In questo giorno si fanno i cappelletti, minestra composta di ricotta, formaggio, uova, aromi; il tutto avvolto in pasta, detta spoglia da lasagne.
49. Restando in detta giornata ai contadini del vino, lo gettano vicino ad una vite; e dicono, che le viti fanno una grande quantità di uva.
50. Nella sera del Natale mangiano un poco di uva fresca colla persuasiva, che influisca ad avere danaro in tutto l’anno.
51. Finalmente indossano per uso indispensabile una camicia nuova, figurandosi scioccamente con ciò di risparmiarsi una malattia entro l’anno corrente.

M. Placucci, *Usi, e pregiudizj de’ contadini della Romagna,* ristampa anastatica a cura di G. Bellosi del volume pubblicato a Forlì dal Barbiani nel 1818, Imola, Editrice La Mandragora, 2002

… Il giorno di Natale presso ogni famiglia si fa una minestra di pasta col ripieno di ricotta, che chiamasi cappelletti. L'avidità di tale minestra è così generale che da tutti, e massime dai preti, si fanno delle scommesse di chi ne mangia una maggior quantità, e si arriva da alcuni fino al numero di 400 o 500, e questo costume produce ogni anno la morte di qualche individuo per forti indigestioni.

Rapporto relativo al Dipartimento del Rubicone scritto dal Prefetto Staurenghi in G. Tassoni, Arti e Tradizioni Popolari. Le inchieste napoleoniche sui costumi e le tradizioni nel Regno Italico

La zena

Côtinbianch, e' Pritazz, Gianni d'Vintura,
Gabanaza, Scucù, Pirôn dla Nêna,
Fafôla, e' Gnôn, La Ciozza cun Bindêna,
Gambalonga, e' Schizzôn, Vasco d'Cattura,

Fam Lôn, Quinto de' Coch, Bêdacladura,
E' Sguègnel, Flêti cun e' fiol dla Flèna,
Salam, Cagnèra, Tanabèd, Canêna,
E' Lozz, Pochsonn, Budlaza e Testadura,

Cirimetto, Burdôn, l'Animalên,
La Cocla, Bellosguardo e su fradèl,
Baganazz, Macaròn, Gig d'Maciulên,

Luserta, Tribulên e Cularvètt
J à fatt una gran sbòcia int e' Capèl
E i s'è magnè dusenttrint óv d'caplett.

Aristide Moni

La cena

Cotto-in-bianco, il Pretaccio, Gianni di Ventura, / Gabanaccio, Scucù, Pietrone della Nina, / Fafola (Giuseppe), il Gnon (che ha sempre il muso, che brontola in continuazione), la Chioccia con Bendina, / Gambalunga, e' Schizzon (dal naso schiacciato), Vasco di Cattura, // Fammi-lume, Quinto del cuculo, Bada-che-duri, / il Floscio, il Fastidioso rompicoglioni, con il figlio della Pavoncella, / Salame, Cagnara, Non badi? (sordastro che non presta attenzione), Canina, / il Luccio, Poco-sonno, Budellaccio e Testadura, // Cirimetto, Bordone, l'Animalino, / la Noce, Bellosguardo e suo fratello, / Maialaccio, Maccherone, Gigi di Matteolino, // Lucertola, Tresoldi con Culo-all'insù, / fecero una gran baracca all'osteria del Cappello / e si mangiarono duecentotrenta uova di cappelletti.

Garganelli

L’origine dei garganelli è campagnola, dove vengono serviti con ottimo brodo di cappone e manzo. La confezione è alquanto laboriosa, ma il loro merito ripaga largamente tempo e fatica.
All’impasto va incorporato parmigiano e noce moscata, indi viene tirata la sfoglia non molto sottile da cui si ricavano riquadri di 5-6 centimetri di lato, badando a non lasciarli asciugare molto. È perciò consigliabile operare in più tempi: quando si ha a disposizione un certo numero di questi riquadri, si ripiega il resto della sfoglia e si fa entrare in azione il “pettine” con la relativa bacchettina. Sono questi gli strumenti da cui usciranno ad uno ad uno i garganelli. Il pettine è fatto di listarelle di canna allineate fittamente ed inserite fra due asticciole parallele. La bacchettina è delle dimensioni di una matita o poco più e completa l’armamentario.
La sperimentata mano della massaia pone ogni quadretto di pasta diagonalmente sul pettine e lo arrotola intorno alla bacchettina premendo alquanto, specie sulla saldatura del lembo.
Ne risultano, uno per volta, tanti rotolini somiglianti vagamente a quel tipo di maccheroncini appuntiti chiamati “penne”, portanti una rigatura circolare impressa dal pettine. Tutto qui.
Non sembrerebbe, ma si tratta di una appetitosissima minestra, vigorosa e profumata, che conferisce alla masticazione ed all’assaporamento un accentuato piacere. Essa richiede una sapiente cottura che non “passi di là”, ma che non dia, nella saldatura della pasta, la sensazione di crudezza.
I garganelli sono eccellenti in buon brodo, ma superbi riescono anche asciutti, specie, a nostro parere, con ragù e piselli.
Oggi vengono confezionati anche a macchina, ma reggono così poco al confronto che ci guardiamo bene dal consigliarne la prova. La virtù dei garganelli sta tanto nella loro particolare foggia e rigatura quanto nello squisito aroma della noce moscata e del parmigiano incorporativi: è qualcosa di così connaturato che non si può concepire, specialmente in brodo, il garganello senza questi ingredienti; né vale aggiungerli, come qualcuno fa, al brodo, perché è proprio un’altra cosa, la quale spinge a considerazioni poco riguardose verso la cuoca.

C. Contoli, *Romagna gastronomica,* Bologna, Edizioni Calderini, 1972

Garganelli coi tartufi

Lessate in acqua salata i garganelli, naturalmente fatti in casa, scolateli bene e versateli nella terrina di portata.
Aggiungetevi subito i tartufi sottilmente affettati, mescolate accuratamente, quindi unitevi burro liquefatto e parmigiano grattugiato.

C. Contoli, *Romagna gastronomica,* Bologna, Edizioni Calderini, 1972

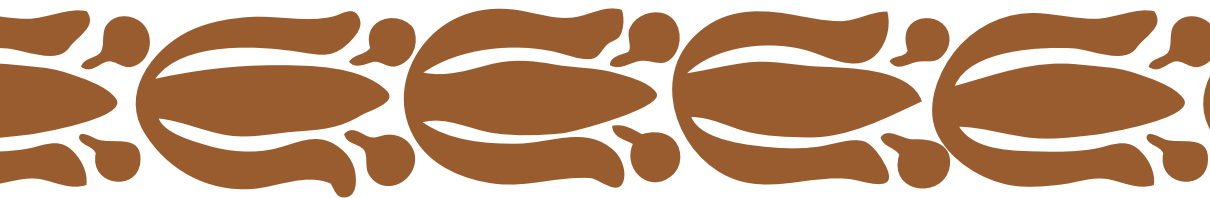
La storia dei garganelli

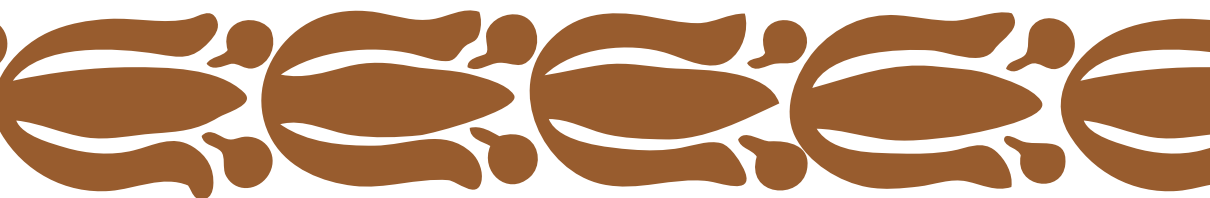
Accadde nel medio evo e sta a dimostrare di quanto fosse capace l'inventiva delle cuoche romagnole di quell'epoca. Noi la narriamo come ci è stata tramandata e l'abbiamo ascoltata dai nostri vecchi.
«Siamo in pieno inverno, in un giorno che precede una festa solenne, in una casa patrizia della città di Imola. Una cuoca, in cucina, sta preparando un pranzo per un buon numero di invitati; primo piatto dovranno essere i cappelletti; ed ella fa diligentemente un battuto con formaggio, carne e ricotta. Poi si mette a tirare la sfoglia con il matterello.
Ma a tal punto un gatto entra nella stanza e mangia tutto il battuto. Come fare a riparare? Ella pensa di trovare un pettine dentato che serve per la tessitura nella stanza dei telai; e nel canto della legna da ardere alcuni «canapoli».
Ritaglia in quadretti la sfoglia già preparata, li avvolge uno per uno attorno al canellino e li passa, ruotandoli, sul pettine. Si trova così di fronte molti tubetti rigati».
Erano stati inventati i garganelli. Furono cotti nel brodo di cappone già preparato per i cappelletti; ed ottenne la più completa approvazione da parte del padrone e di tutti i commensali.
Come sempre avviene fra le cuoche, essa non potè tenere nascosta a lungo la sua geniale scoperta. Questa si diffuse prima fra gli abitanti delle case vicine, indi per tutta la città, poi agli altri paesi della Romagna.
Ed oggi, i garganelli, vengono preparati e consumati non solo nelle mense patrizie, ma anche nelle case più modeste della nostra terra.

M. Tabanelli, *Usi, costumi e tradizioni nella Romagna medioevale,* Brescia, Magalini Editrice 1983

Il buon mangiare dei ravennati
di Umberto Foschi

I Romagnoli, è arcinoto, sono sempre stati dei buongustai, e i Ravennati, in particolare, hanno goduto e godono fama di gente che «solo bada a bere e a mangiare». Lo dice in un sonetto Antonio Fabbri, poeta del sec. XVIII, forse perché – come informa l'abate Benedetto Fiandrini in una sua poesia – nella nostra città «il bere è a buon mercato e il mangiare».
Per la ghiottoneria si distinguevano soprattutto gli uomini; infatti *«e' ravgnan e' zira cun la cherna e e' pess int al man»*; non si fidava del gusto della moglie o dell'occhio della serva e preferiva andare lui a fare la spesa in pescheria o nella strada delle beccherie. Ed amava cibi semplici, genuini, forniti in abbondanza dal mare allora molto pescoso, dalle estese valli, dai boschi, dalle pinete e dalle terre lavorative.
Le valli, infatti, abbondavano di pesce d'acqua dolce, di anguille e di ranocchi tanto che per questi ultimi i Ravennati furono dileggiati per secoli dai vicini Folivesi. Poi c'era abbondanza di selvaggina di ogni genere: uccelli di palude, lepri, quaglie, allodole, tordi …
Lungo la spiaggia d'inverno si raccoglievano le «poverazze», nei canali salati le cappe *(la capa scudela)* e i calcinelli che servivano di cibo per la povera gente certo ignara che il loro guscio aveva avuto il compito di formare la calce per gli edifici imperiali.
Una leccornia che aveva reso famosa Ravenna nei tempi antichi erano gli asparagi. Marziale canta quelli selvatici, sottili; Plinio invece preferisce quelli grossi che arrivavano perfino al peso di tre libbre. Ed aggiunge anche che gli animali acquatici del Ravennate erano migliori di quelli di altre località e tra i pesci celebra l'ottimo rombo che ai suoi tempi si pescava in abbondanza.
C'erano poi alla portata di tutti molte altre erbe mangerecce; in pineta, oltre agli asparagi, crescevano gustosi raperonzoli, vitalbe, varie specie di funghi e, nelle bassure salate, i lischi. Lungo gli argini ed i margini delle strade si potevano raccogliere i radicchi selvatici che, mescolati alle valerianelle *(i mazaprit)* e ai crespini *(al spreni)* o ad altre erbette mangerecce, costituivano un cibo frugale, ma gustosissimo, specie se condito con pezzetti di pancetta abbrustolita e unito a uova sode e alcune fette di salame. Era questa la cena di rito per la sera di San Giuseppe e le ragazze da marito, durante il giorno, andavano di buona lena nei campi a raccogliere queste erbe per paura che il Santo indispettito per la mancata raccolta, passasse di notte a livellare, colla sua pialla, le rotondità prosperose di cui andavano giustamente fiere.
Diego Valeri, che è stato nella nostra città negli anni della sua giovinezza, ricordava con nostalgia le «selvette d'insalata ricciolina» dei nostri orti. Ravenna era dunque la città dei buongustai, ma anche di formidabili mangiatori che si esibivano specialmente nei grandi pranzi fatti in pineta a base di tagliatelle condite con saporoso ragù o cappelletti ben farciti di ricotte e formaggi. E, dopo il pranzo, cui le immancabili abbondanti bevute aggiungevano sapore ed allegria, erano di rito le burle «a la ravgnana».
Numerose sono le testimonianze letterarie di mangiatori eccezionali. Ce ne informa, scandalizzato, anche un cronista del settecento, il conte Ippolito Gamba Ghiselli:
«La nostra Città è stata sempre copiosa di mangiatori cioè di uomini, che fanno vergogna all'umanità. Al dì d'oggi ne abbiamo quattro de singolari. Uno di questi è don Francesco Blasio cremonese e religioso di Classe, che una sera dopo aver mangiato ad una cena fatta nel Carnevale da quei religiosi, si mangiò un'ora dopo un rombo di 30

libre alla grossa e una tiera di pane. Il secondo è un frate di S. Agostino chiamato fra Egidio Piani da Lucca, il quale anch'egli dopo aver mangiato un gallinaccio arosto, due pollastri, un salame, e diverse altre cose alla caccia, dove si trovava, con istupore di tutti si trangugiò alla Casa de Buratelli un peso d'anguille. Il terzo è il celebre Antonio Moroni (pittore allora famoso) che in un giorno di Quaresima si mangiò da pranzo uno staio di storioni cotti vivi, una caldaia di pasta, che noi diciamo manfrigoli; il quarto finalmente è certo Donati, che tra le altre imprese su questo genere fece quella mai fatta senza dubbio da nessun altro, di mangiarsi in un pasto solo 28 bajocchi di pane, e tre libbre di forma parmigiana».
Gran mangioni, senza dubbio, ma costoro sarebbero impalliditi se si fossero trovati di fronte a *«E' Magnador»* descritto da Aristide Moni in un suo sonetto.
I vecchi Ravegnani generalmente rifuggivano dagli antipasti e dai manicaretti; i loro cibi, carni o pesce, erano cotti, per lo più, molto semplicemente sulla graticola, o in casseruole di rame, o in tegami di terracotta cogli elementari condimenti di sale, pepe, rosmarino, aglio e prezzemolo. Consigliava un vecchio detto, oggi inapplicabile almeno per tre quarti: *«Pan d'gran, ven d'tarbian, fugh d'querza / e una bela dona nech sl'è guerza!»*
Il pane di grano era un tempo un lusso da ricchi! Veniva cotto in campagna quasi sempre nel forno domestico riscaldato con fasci di spini; quando questo mancava i contadini solevano fare la piada più grossolana dell'odierna piadina. I più poveri impastavano un piadotto fatto di farina mista di grano e granoturco, cotto poi sulla tegghia od anche sulla graticola. Questo, assieme alla cipolla, costituiva il cibo comune per i più disgraziati. Per minestra avevano spesso i «giugiùn» fatti di farina di granoturco cotti nell'acqua e qualche volta nel latte, insaporiti con fagioli e un po' di lardo. La pietanza, quando c'era, era costituita da brassiche *(i lèssan)*, o papaveri lessati e conditi o da strigoli *(i strigul = silene rigonfia)*. Con queste erbe si facevano solitamente anche i *«cunsùn»*, i crescioni che venivano cotti sulla tegghia di terra e qualche volta anche fritti nella padella collo strutto.
Per i dolci non c'era molto da scegliere; quando si ammazzava il maiale era d'uso nelle case dei benestanti fare il migliaccio, da non confondersi con *e' bustrengh*, altro dolce tipico, servendosi del sangue ancora caldo che doveva essere ben mescolato coi vari ingredienti prescritti come si può vedere in una delle ricette di questo libro.

Quando si vendemmiava si facevano la sapa, e’ savor, i sùgal, tutte leccornie a base di mosto, colla sapa, poi si condivano fagiuoli e tortelli.
Per carnevale, oltre i tortelli ripieni di marmellata di more di pineta o di mele cotogne e cotti in padella collo strutto, si faceva il classico ciambellone, il dolce buono per tutte le occasioni.
Un discorso a sé piuttosto lungo meriterebbero i vini perché si sa che i Romagnoli erano usi annaffiare abbondantemente col vino i loro cibi. Marziale accenna all’uva spionia che si coltivava nei terreni paludosi del Ravennate; doveva dare un vino mediocre se nessuno lo ha mai lodato; anzi Marziale, colla sua lingua pungente, si divertì più volte a mostrare il suo disprezzo per i nostri vini.
Il naturalista conte Francesco Ginanni, in tempi molto più recenti, ricorda la vite labrusca, già celebrata da Virgilio nella V egloga. Cresceva nelle radure della pineta e dava un vino nero acerbo ed astringente che forse ricordava un poco il lambrusco modenese. Poi si occupa dei nostri vini, all’inizio dell’ottocento il prof. Gaetano Grassetti che ricorda la «cannina, il trebbiano, l’albana, la cagnina».
Quest’ultima è definita «adorabile» dall’abate Giuseppe Piolanti, il cantore vini di tutta la Romagna. Iacopo Landoni, mostra di apprezzare tutti i vini, ma preferisce il «Santo protettor Gioveso».
Olindo Guerrini, gran buongustaio tanto da darci un ricettario della buona cucina, scrive nei suoi sonetti che i Ravegnani del suo tempo andavano matti per il pugliese marascone e la buona «canena» che bevevano a garganella nell’osteria «*dla Zabariona*».
Dal ricettario compilato da alcune gentili signore ravennati di nascita o di elezione, degne discendenti delle loro ave, abili maestre dell’arte culinaria, si può constatare che, come un tempo, la gente continua ad amare la buona tavola anche se adesso non antepone più il mangiare alla politica come al tempo delle guerre fra Francesco I e Carlo V, quando i Ravegnani, noncuranti di aver perso la libertà, avevano come motto: *«Viva la Franza, viva la Spagna / basta ch’us magna!»*

G. Quondamatteo, *Grande dizionario (e ricettario) gastronomico romagnolo,* Imola, Grafiche Galeati, 1978

Gnocchi di patate

gnóc

Lessare le patate, schiacciarle ed impastarle con la farina e l'uovo. Lavorare la pasta in tanti cilindri e tagliare a tocchetti. Calcare col dito nel mezzo di ognuno come per ottenere delle piccole conchiglie. Calare gli gnocchi in acqua bollente salata e raccoglierli appena affiorano in superficie, condire con sugo a piacere. Un tempo si usava condirli col sugo di pomodoro fatto con la conserva, sugo matto, o col sugo di salsiccia e pancetta.

Le patate di sabbia sono tipiche di Bellaria ed erano vendute in tutta Italia. Alvaro Antolini, detto *ad Cuciàni*, commerciante di patate ed *e' Gag ad Matiàon* andavano a prendere i semi nel Fucino (AQ), un'area bonificata dal Principe di Torlonia proprietario della Tenuta Torre di San Mauro Pascoli.

E' magnè. I mangiari negli usi dei contadini romagnoli, dai racconti di R. Giorgetti e di sua mamma M. Manuzzi, a cura di D. Bascucci [et al.], Rimini, Panozzo Editore, 2002

Ingredienti
per 4 persone

500 g di patate gialle
di sabbia
150 g di farina
un uovo

Lasagne verdi

minestra verde

Ingredienti

400 g di farina bianca
3 - 4 uova
200 g di spinaci lessati
ragù, parmigiano, sale
besciamella

Lessate gli spinaci in acqua leggermente salata. Strizzateli bene e per asciugarli meglio avvolgeteli in un canovaccio. Quindi tritateli molto fini.
Mettete la farina a fontana sul tavolo, versate gli spinaci tritati e rompete nel mezzo le uova. Salate un po' e impastate molto accuratamente, ricavandone un impasto liscio ed uniforme. Fatene una palla e lasciatela riposare per circa mezz'ora. Per lavorarla meglio, dividete l'impasto in due parti e col mattarello (che in certi posti si chiama ancora “lasagnolo” formate due sfoglie di pasta sottili ma non troppo e tagliatele a rettangoli lunghi.
Ponete nel frattempo sul fuoco una pentola piena d'acqua e quando bolle, immergetevi ad uno a uno i rettangoli di pasta per quasi un minuto. Poi toglieteli e bagnateli nell'acqua fredda. Scolate e distendeteli su una tovaglia, coprendoli con un'altra. In precedenza avrete preparato un ragù di carne a vostro piacimento e la besciamella.
Imburrate una teglia e sul fondo spargete qualche cucchiaiata di ragù e besciamella e stendete il primo strato di pasta: versate quindi ragù, besciamella e parmigiano grattugiato. Continuate così fino a riempire oltre metà la teglia. Sull'ultimo strato di pasta, versate un po' di ragù e besciamella, qualche fiocchetto di burro e un po' di parmigiano. Mettete la teglia nel forno caldo (180°) per circa mezz'ora. Le lasagne saranno pronte quando si sarà formata sulla superficie la classica crostina dorata.

Dizionario della cucina romagnola. Ricette, vini, personaggi …, a cura di E. Morini e S. Vicarelli, Bologna, Il Resto del Carlino, Poligrafici Editoriale, 1993

Lasagna “E' proprio parola nostra!” esclama Alfredo Panzini nel suo “Dizionario moderno”, aggiungendo: “Superstite gloria cucinaria delle antiche età.”
Parola nostra, romagnola, a scanso di equivoci, anche se le informazioni sulle origini, in nostro possesso, accertino che le lasagne traggano la loro etimologia dal latino làsanum, nel senso di pentola.
La-sa-gna, come Ro-ma-gna: voce aperta, nome trisìllabo, in a, da predisporre chiunque abbia lo stomaco buono ad ogni cimento.

G. Quondamatteo, L. Pasquini, M. Caminiti, *Mangiari di Romagna,* Bologna, Guidicini e Rosa Editori, 1979

Maltagliati in brodo di fagioli

malfatti, lasagnotti

meltajé, maltajèd, meltajèd, scudizen

Impastare la farina con le uova fino ad ottenere un impasto di consistenza soda e con superficie lucida.
Stendere la sfoglia con l'aiuto del matterello fino ad uno spessore di circa 1-2 mm.
Tagliare la pasta a strisce di circa 1 cm di larghezza, come le tagliatelle e, dopo averle infarinate, lasciarle asciugare per circa una decina di minuti.
Una volta asciugate, le strisce di sfoglia vanno tagliate grossolanamente, in modo da ottenere dei pezzettini di pasta irregolari, con un particolare strumento detto "mezzaluna" o con il coltello.

Minestra a base di farina e uova da cuocere in brodo di fagioli e cotiche

Ingredienti
per 4 persone

400 g di farina
4 uova

Brodo di fagioli

1° modo

Mettere a bagno i fagioli[1] dodici ore circa prima di cuocerli, porli sul fuoco in una pentola di terracotta assieme a quelli freschi (in stagione), ad alcune cotenne (scottate in acqua bollente per cinque minuti affinché perdano un po' di grasso e tagliate a strisce), un osso di prosciutto[2] e preparare un brodo da profumare con il rosmarino.
A parte fare soffriggere cipolla, sedano, carote e lardo tritati finemente, aggiungere con cura la polpa di pomodoro fresco oppure conserva diluita, sale e pepe. Cuocere a fiamma bassa per circa mezz'ora. Nel frattempo addensare il brodo di fagioli provvedendo a passarne una parte e unire al soffritto. Togliere l'osso di prosciutto, controllare il sale, alzare il bollore e cuocere i maltagliati.

Ingredienti

300 g di fagioli secchi
400 g di fagioli freschi sgranati
1 o 2 scalogni
1 gambo di sedano
2 carote
100 g di lardo o pancetta
3 pomodori freschi
un po' di rosmarino
sale, pepe
e olio extravergine di oliva

Brodo di fagioli

2° modo

Cuocere 500 g di fagioli (freschi e secchi) con alcune cotenne. Fare a parte un soffritto con 300 g di pancetta, un mazzetto di prezzemolo, 3 spicchi di aglio, tutti ben tritati, aggiungere pomodoro fresco o conserva diluita in un mestolo di brodo di fagioli, olio extravergine di oliva, sale e pepe. Far bollire dieci minuti a fuoco moderato. Versare nella pentola dove sono i fagioli cotti e aggiungere l'acqua sufficiente per cuocere la pasta.

[1] **I fagioli tipici dell'inverno erano dei piccoli fagioli bianchi (tondino, fagiolina) "fasuleina" di forma rotondeggiante che di solito venivano coltivati in mezzo al granoturco. Messi in ammollo la sera, venivano cotti al mattino nel** *pignatoin, pgnaten o pgnatina di fasól*, **a seconda delle zone, (tradizionale pignatto di terracotta) insieme a pezzi di cotenna di maiale o pezzi di prosciutto. Venivano poi serviti in zuppa (con pane raffermo) o minestra (puntarine o maltagliati)**

[2] **Verso la fine di gennaio, finite le scorte fresche del maiale macellato, anche il prosciutto dell'anno prima era arrivato all'osso. L'osso spolpato veniva ripulito dalle parti rancide e messo a bollire con i fagioli; si otteneva così una buona zuppa senza aggiunta di alcun condimento. Si racconta che, quando la povertà aleggiava inesorabile su molte famiglie, l'osso veniva passato di famiglia in famiglia fin tanto che riusciva a dare un po' di sapore ad un piatto di fagioli: "un os e basta par un ghèt", un osso basta per un ghetto.**

note tratte da *E' magnè. I mangiari negli usi dei contadini romagnoli,* dai racconti di R. Giorgetti e di sua mamma M. Manuzzi, a cura di D. Bascucci [et al.], Rimini, Panozzo Editore, 2002

Manfrigoli

malfattini, monfettini, battutini, minutini, grattatini
manfrìgul, manfrìgual, manfroigal, mafrìgul, mafrìgual, manfrìghli, manfrìgle, batuten, granit, gratê, gratet, grated

Manfrigoli è il nome di una minestra di pasta ben soda ottenuta con farina e uova[1], soffregata tra le mani o tritata con la lunetta, fino a ridurla in minuti granellini che sono cotti poi nel brodo "matto" o brodo di fagioli.

preparazione brodo "matto"
In una pentola far soffriggere nell'olio la pancetta tagliata fine, fino a doratura, aggiungere il sedano e la carota tritati finemente, continuare a soffriggere per 10 minuti; unire il pomodoro fresco, 3 l d'acqua e far bollire 15/20 minuti. Salare e pepare a piacere

preparazione pasta
Impastare la farina con le uova come per fare la sfoglia, formare un pane ben sodo, tagliarlo a fette piuttosto grosse e lasciarle asciugare a lungo. Tritare le fette con la lunetta fino a ridurle in minutissime particelle, sparpagliare sulla spianatoia e lasciare asciugare ancora per qualche ora. Gettare nel brodo bollente, mescolare e appena i "manfrigoli" vengono a galla, servire, fumanti e caldissimi.

Ingredienti
per 4 persone

300 g di farina
3 uova
200 g di pancetta
2 carote
2 coste di sedano
1 cipolla
1 pomodoro maturo
sale, pepe
3 o 4 cucchiai d'olio
3 l d'acqua

[1] **In origine il piatto veniva preparato semplicemente con acqua e farina.**

Manfrigle ed montagna

per distinguerli dal piatto omonimo della pianura romagnola, così come vengono proposti nella Locanda Al Gambero Rosso di San Piero in Bagno

Far bollire per circa un’ora, anche di più, a fuoco lento in una pentola i fagioli in circa 5 litri di acqua aggiungendo cipolla, carota, sedano, alloro.
Quando i fagioli saranno cotti al punto giusto colarli insieme agli aromi e versare il loro liquido di cottura in un paiolo o in una pentola adeguata. Versarvi pian piano pugni di farina sempre mescolando.
La cottura va continuata per 30-40 minuti in maniera che la polenta si addensi, ma non più di tanto, anzi deve restare più liquida che soda. Mescolare spesso perché non si attacchi al fondo.
A parte far soffriggere in olio l’aglio e la pancetta con la passata di pomodoro, aggiungere i fagioli scolati e cuocere per 10-15 minuti.
Quando la polenta è pronta versate nel paiolo anche i fagioli, mescolate ancora un poco poi versate direttamente nei piatti e mangiata col cucchiaio.
Questa polenta nell’alta valle del Savio è denominata la “farinata” e veniva consumata fresca il giorno della preparazione; solitamente veniva fatta in abbondanza e l’eccedenza colata in piatti fondi e messa a raffreddare sul davanzale della finestra per poi conservarla nella madia.
I *manfrigoli* altro non sono che questa “farinata” ripresa nei giorni successivi, tagliata a fette e abbrustolita sulla graticola, oppure fritta o sfrigolata in padella, oppure, come si fa oggi, ripassata in forno.
È quindi una “polenta riscaldata” che a molti piace più della versione fresca.
Costituisce il piatto povero per eccellenza e fa parte di quella serie di piatti di un tempo che si ripropongono alla Locanda Al Gambero Rosso, questo in particolare abbinamento al “raviggiolo”, il formaggio fresco (praticamente una cagliata) che è ritornando in auge grazie alla tenacia di ristoratori e produttori dell’Alta Valle del Savio e del Bidente.
Piace pensare che, per la gente di queste parti costretta dalla necessità a diete poco variate, il cambiare nome ad uno stesso preparato potesse essere motivo per credere di mangiare qualcosa di diverso.

Ingredienti
per 10 persone

1 kg di farina di granturco del mulino di S. Piero
600 g di fagioli preferibilmente borlotti
200 g di pancetta o ancor meglio di gota
2 cipolle
2 carote
2 sedani (gambi)
2 pomodori
3 spicchi di aglio
un pugno di prezzemolo
3-4 foglie di alloro
8 cucchiai di passata di pomodoro
formaggio pecorino grattugiato

Manfrigoli
curiosità e storia

Del pranzo, o cena mortuaria

Titolo III - Capitolo VI
27. Ritornati a casa gli attinenti del morto, il primo, ch'entra nella medesima, è obbligato a spegnere quel lume, ch'era stato posto dalla parte della testa del defonto, prima che fosse portato alla Chiesa; poscia lavatesi tutti le mani appié della scala, vanno a pranzo od a cena.
28. La tavola sarà spogliata di salviette, e tovaglia in segno di lutto: consisterà detto pranzo, o cena in una minestra, che deve essere di così detti *manfrigoli*, ed in un lesso di carne grossa [...].
29. Assisi tutti a tavola, ciascuno prende un piattello o scodella di minestra, e si guardano dal prenderne due, perché sarebbero segnati a dito: riputandosi, che quelli, li quali così facessero, è segno, che non hanno avuto dispiacere della morte del defonto; usando perciò un'incomoda astinenza, piuttosto che farsi criticare.
30. È costume parimenti nel pranzo, o cena suddetta, che il reggitore, anzi il più anziano stia in piedi mangiando, ed annoverando in tuono flebile i pregj del defonto presso i convitati.
31. Si suole egualmente porre il piattello per il morto, e spetta alla donna estera chiamata a fare le funzioni di reggitrice a porre in tavola la scodella coi *manfrigoli*, e la porzione di carne anco per il defonto.
32. Alla vista della detta porzione preparata per il defonto l'anziano riferito domanda ad alta, ed intelleggibile voce, *dov'è N.?* chiamando a nome il morto; e gli viene risposto *non vi è*: indi sospirando, e piangendo esclama: *ah! se vi fosse il povero N.* (ripetendo il di lui nome) *egli la mangerebbe! pazienza!* e simili altre dolenti espressioni; finalmente ripete *e chi la mangerà?* In allora se vi è un povero risponde: *date qua, che la mangerò io per lui*; e non essendovi un povero, premesse le medesime risposte, la mangia un estero.

M. Placucci, *Usi, e pregiudizj de' contadini della Romagna,* ristampa anastatica a cura di G. Bellosi del volume pubblicato a Forlì dal Barbiani nel 1818, Imola, Editrice La Mandragora, 2002

Lampi e manfrigoli

di Francesco Mosconi

Chiamavano *manfrighle*, nella campagna sampierana, una specie di polenta fatta con farine di frumento e di granoturco (in parti uguali) e condita con sugo di fagioli.
Si cuoceva nel paiolo e si serviva a romaiolate nei piatti, piatti che i più affamati ponevano per alcuni minuti, d'inverno, sul davanzale della finestra per affrettare il necessario raffreddamento. Quest'uso fu all'origine di un fatto curioso, finito, come subito si dirà, nell'aneddotica locale.
In un casolare di Selvapiana, mamma *Tonia* preparava dei buoni *manfrigoli* per la cena, volendo mettere a tavola anche il moroso della figlia, giunto nel primo pomeriggio da lontano. Ma, al momento di mangiare, lampi e tuoni solcarono improvvisamente il cielo, tanto che il giovane forestiero, temendo l'arrivo del temporale, decise di ritornare subito a casa.
Chiuso alle spalle il portoncino d'ingresso, egli però fu richiamato dal profumo di due piatti di *manfrigoli* fumanti, messi a raffreddare sul davanzale di una finestra a pianterreno. D'istinto, affamato com'era, allungò la mano e così, lavorando di dita, si riempì la bocca una volta, due volte, tre volte…. Lo richiamò in sé il cigolio del portoncino. Si girò, intravide sull'uscio la sua morosa e la sentì gridare, abbagliata da un lampo, mentre rientrava:
"Ma, com u lampa!" (mamma come lampeggia!).
Il giovanotto si sentì perduto. Equivocando sul significato di quelle parole, pensò di essere stato visto *lampè* (cioè divorare) in quel modo svelto e animalesco i *manfrigoli*.
Ne ebbe vergogna, al punto di non trovare più la forza di tornare dalla ragazza, ignara di essere stata fraintesa.
Da allora, quando un fidanzamento si rompe, si è soliti dire all'uomo:
"T'hai magnat i manfrighle?" (hai mangiato i *manfrigoli*?)

V. Tonelli, *La carne dei poveri. Fagioli e altri legumi in Romagna,* Faenza, Edit Faenza, 2002

Minestra imbottita

spoja lorda, mnëstra imbutida

Con la farina e le uova preparare una pasta piuttosto morbida. Con il matterello *"e' sciadùr"* spianare una sottile sfoglia "*la spoja* e sopra circa la metà di questa spalmarvi il ripieno *"e' cumpens"*; ripiegare la sfoglia e con la speronella[1] "*la sprünela*", tagliare tanti quadratini di 2 cm di lato, o rettangolini (mentre si tagliano, i bordi della pasta si saldano).
Cuocere la *spoja lorda* nel brodo buono di gallina. Appena i raviolini vengono a galla, spegnere il fuoco e servire la minestra caldissima.

[1] Speronella da cucina che grazie alla sua rotellina dentata incide la sfoglia con l'abituale bordo ondulato.

Ingredienti
per 4 persone

sfoglia
400 g di farina
4 uova

ripieno "e' cumpens"
(deve risultare morbido)
150 g di formaggio tenero,
possibilmente raviggiolo
150 g di ricotta freschissima
100 g di parmigiano
reggiano grattugiato
al momento,1 uovo,
odore di noce moscata
grattugiata al momento
un pizzico di sale
ed uno scarso di pepe
buon brodo di gallina

Minestra imbottita col formaggio di fossa

Piegare la sfoglia a metà e su una delle due parti stendere il composto in maniera uniforme aiutandosi con la lama del coltello. Coprire con l'altra metà della sfoglia e tagliare a quadretti di cm 1,5 circa. Cuocere in brodo di carne mista, manzo e gallina. La bontà del piatto sta nel dosare gli ingredienti.

Nostra mamma, Anna Toni, proveniva da Sogliano al Rubicone e tutti gli anni infossava una decina dei nostri formaggi (avevamo un gregge), suscitando la contrarietà di nostro babbo Ottavio, convinto che nella fossa si mettessero i formaggi di minore pregio perché ne acquistassero, ed il nostro era troppo buono per infossarlo.
Al ristorante "Da Ottavio", comunque, la tradizione del formaggio di fossa non è mai stata abbandonata.

Tiziana, Maria e Fabiano Bernardini
Ristorante "Da Ottavio",
Savignano di Rigo, frazione di Sogliano al Rubicone (FC)

Ingredienti
per 4 persone

sfoglia
3 uova e farina
quanto basta

ripieno
200 g di ricotta
70 g di formaggio di fossa
grattugiato
1 pizzico di sale
e noce moscata a piacere

Passatelli

passatini

pasadẽ, pasadén, passaden

“Si chiamano passatelli perché prendono la forma loro speciale passando a forza dai buchi di un ferro fatto appositamente, poche essendo le famiglie in Romagna che non l’abbiano, per la ragione che questa minestra vi è tenuta in buon conto come, in generale, a cagione del clima, sono colà apprezzate tutte le minestre intrise colle uova delle quali si fa uso quasi quotidiano”.

P. Artusi, *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene,* introduzione e note di P. Camporesi, Torino, Einaudi, 1995

Amalgamare con cura gli ingredienti fino ad ottenere un impasto compatto e di buona consistenza, aggiungendo pangrattato quando l’impasto è troppo morbido.
Lasciare riposare per circa mezz’ora, poi, con l’apposito strumento, detto *“e’ fer di pasaden*”, premere il composto sulla spianatoia facendone fuoriuscire dai fori la tipica minestra.
Gettare nel brodo bollente e cuocere fino a quando i passatelli tornano a galla. Lasciare riposare qualche minuto prima di servire.

Ingredienti
per 4 persone

200 g di pane grattugiato (pane comune bianco, ben secco e grattugiato finemente)
200 g di parmigiano grattugiato
4 uova
odore di noce moscata grattugiata al momento,
scorza di limone grattugiata a chi piace,
brodo di gallina

Passatelli al formaggio di fossa

In una ciotola mischiare le uova, il pane, i formaggi, una leggera grattugiata di noce moscata e la buccia del limone. Fate riposare almeno un'ora, poi con l'apposito ferro per passatelli spremete il composto sul brodo bollente e fate cuocere a bollore lento per circa un minuto.
Fate riposare per almeno mezz'ora poi servite ben caldi con il brodo di cottura.

Paolo Teverini
Ristorante "Paolo Teverini", *Bagno di Romagna (FC)*
G. Pozzetto, *C'era una volta il formaggio di fossa, c'è ancora?,* Rimini, Panozzo Editore, 2000

Ingredienti
per 4 persone

150 g di pane raffermo grattugiato
110 g di parmigiano reggiano grattugiato
40 g di formaggio di fossa grattugiato
3 uova
noce moscata
la buccia di ¼ di limone grattugiata
sale, brodo ½ litro

Formaggio di fossa
(in quel di Sogliano)

Il formaggio di fossa, che i buongustai conoscono e apprezzano, è un comune formaggio di pecora, di vacca, o misto, che subisce un particolare processo di fermentazione in apposite fosse tufacee. Le origini di queste fosse sono antiche, ma non chiare. Si ritiene con fondamento che esse fossero un tempo adibite a granai, e poiché il formaggio - nella consuetudine e nell'uso contadini - lo si mantiene anche seppellendolo in mezzo al grano, si può dedurre che il passaggio delle fosse dalla conservazione del grano a quella del formaggio sia stato, se non contemporaneo, immediatamente successivo. O fu forse per puro caso - come avviene di sovente - che l'agricoltore si accorse come il formaggio, rinchiuso in queste fosse, ne uscisse fuori, dopo un certo periodo di tempo, arricchito di un aroma e di un sapore particolarmente gradevoli.
Ed ecco il procedimento in uso nel soglianese, in provincia di Forlì[1]. Il formaggio, raccolto nei mesi di aprile, maggio e giugno, viene dapprima stagionato all'aria, poi - rinchiuso in sacchi - viene calato in queste fosse non prima che le stesse vengano asciugate con un fuoco di paglia e rivestite, all'interno, con l'aiuto di un graticciato, di paglia ben asciutta. Quando le fosse sono piene esse vengono chiuse perfettamente con tavole di legno, sabbia e ricoperte con una normale massicciata di sassi di fiume. L'usanza e la tradizione vogliono che le fosse, riempite sul finire di agosto, siano riaperte il 25 novembre, giorno di Santa Caterina. È un naturale processo di fermentazione, con elevata temperatura, del formaggio - al buio, senz'aria ed ammassato - che conferisce a questo prodotto gli inconfondibili gusto e sapore tanto apprezzati dal buongustaio.
Il formaggio, dunque, rinchiuso in candidi sacchetti di tela - in media 15-20 pezzi ogni sacco[2] - viene calato in queste fosse, o pozzi che dir si voglia, a forma di pera o di tronco di cono, della profondità di circa tre-quattro metri. La posizione migliore è quella di mezzo, il formaggio posto in fondo potendosi deteriorare a cagione del peso soprastante e quello in alto potendo soffrire di un'eventuale umidità. Il processo di fermentazione porta il formaggio a deformarsi nella forma, ad attaccarsi l'uno con l'altro (come in una specie di fusione), e ad assumere un bel colore chiaro dentro e fuori. Dopo circa due settimane dalla prima sistemazione - poiché il formaggio si assesta e il suo livello si abbassa, la fossa - qualora fosse necessario - può essere riaperta per un eventuale rabbocco. All'estrazione, il peso complessivo è mutato di poco, specie se il formaggio è stato immesso nella buca ben stagionato; ed il prodotto fuoriesce in genere - come abbiamo detto - più chiaro all'interno e all'esterno, ma soprattutto più tenero[3].
Il formaggio di fossa - ormai largamente apprezzato ovunque - può essere gustato fresco, cioè appena liberato dalla sua prigionia, come formaggio da tavola, oppure secco per tutti gli usi che l'arte della cucina comanda.

[1] A Sogliano, nei pressi della porta dell'antico Castello, esistono quattro pozzi di origine malatestiana adibiti, da tempo immemorabile, a questa importante operazione; e da tutte le parti della Romagna qui si convogliano i formaggi.
[2] I sacchi vengono pesati ancora oggi in libbre (1libbra = 330 g circa) e su di essi, con un'innocua vernice composta di olio di lino e nerofumo, si segnano il numero corrispondente al nome del depositario e il peso.
[3] Premesso che questa particolare «stagionatura» del formaggio è strettamente dipendente dalle condizioni di partenza del formaggio stesso, secondo il parere degli esperti il formaggio immesso fresco nella grotta guadagna se è posto al centro, mentre quello immesso più secco si avvantaggia se posto in fondo, ai lati o in cima. Di questo particolare procedimento di fermentazione si può dire però che sono i formaggi secchi ad avvantaggiarsene maggiormente. Ricordiamo infine che al termine dell'operazione nell'apposita vaschetta situata in fondo alla fossa si è raccolto un cospicuo quantitativo di grasso, che può giungere fino a otto-dieci chili.

G. Quondamatteo, *Grande dizionario (e ricettario) gastronomico romagnolo*, Imola, Grafiche Galeati, 1978

Polenta

Mettete sul fuoco una pentola di media grandezza con acqua e sale. Poco prima che inizi il bollore, versate la farina di granoturco, lasciandola cadere a pioggia, mentre con l'altra mano mescolate sempre con un cucchiaio di legno, onde evitare che si formino grumi.
Le dosi della farina non sono rigorose, perché, a seconda della qualità, la farina assorbe più o meno acqua. L'importante è che la polenta riesca densa e ben cotta e la misura di una buona cottura si avrà quando, mescolando, vedrete la polenta staccarsi facilmente dalle pareti del recipiente: occorrerà circa un'ora. Distesa che sia sulla spianatoia, o tagliere, tagliatela tutt'intorno a fette, alla moda antica: col filo.
In un tegamino a parte, frattanto, avrete fatto il sugo di carne, secondo le modalità che conoscete e secondo i vostri gusti. La polenta è avida di sugo e vuole gran formaggio.

La polenta nostrana (o "veronese", a grani più grossi) si può condire, oltre che col ragù di carne, anche col sugo di brodetto, o sugo di salsicce, oppure col sugo della cacciagione in umido. Nel caso di sugo del pesce, si versa il tutto, pesce e sugo, sul piatto della polenta e, ponendo delicatamente le spine sull'orlo del piatto medesimo (o in quello dell'amico, se questi è distratto), si trangugia insieme polenta e pesce, facendo in modo e maniera di arrivare primi a vederne il fondo.
Una volta usava condire la polenta con grossi fagioli, cotti nel lardo. Erano tempi in cui la gente, a tavola, al posto delle compresse medicinali, teneva davanti il fiasco del sangiovese.
Quanto alla cacciagione, tengasi presente la quartina che segue, dovuta a Lorenzo Stecchetti:
… i tordi, più di trenta
in superba maestà,
a seder sulla polenta
come turchi sul sofà.

G. Quondamatteo, L. Pasquini, M. Caminiti, *Mangiari di Romagna,* Bologna, Guidicini e Rosa Editori, 1979

Polenta coi fagioli

Nel paiolo di rame, agganciato quotidianamente alla catena del camino, la donna metteva a bollire l'acqua e la salava. Intanto setacciava la farina di granoturco sulla spianatoia (il romagnolo *tuler*, tagliere). E al primo bollore, o poco prima, la versava a pioggia, rimestando per non far grumi. Un'ora scarsa la lasciava bollire, ed anche di più se la voleva più digeribile, agitando il mestone con pazienza e regolarità.
A cottura avvenuta, ella sganciava dalla catena il paiolo e lo posava nella tradizionale sedia spagliata o, avendolo, *'t e' pogiacul* un rotondo "poggia-culo" di paviera). E subito vi calava un soffritto di lardo, aglio e cipolla, insieme a un quantitativo di fagioli lessati e al loro brodo di cottura, salato. Mestava ancora, rossa in volto, inevitabilmente, prima di trasferire col ramaiolo nei piatti quel ben di Dio, da mangiare così, senza formaggio.
Una variante montanara portava a introdurre il soffritto a metà cottura, riservando all'abbraccio finale con la polenta solo i fagioli lessati. Questo tipo di polenta si prestava, da fredda, a essere fritta in padella o abbrustolita sulla graticola; per cui se ne faceva in abbondanza, proprio per poterla destinare, in piatti colmi, a un pasto successivo.
Ho ancora il sapore in bocca di quella buona polenta coi fagioli, che la mamma conservava nella madia e rosolava con lo strutto la sera, alla ricerca di "croste" gustose, invitanti.

V. Tonelli, *La carne dei poveri. Fagioli e altri legumi in Romagna,* Faenza, Edit Faenza, 2002

Montagna d'un tempo, farina e polenta

di Luciano Foglietta

Ridracoli anni Trenta. Tutta la montagna romagnola in quel tempo era popolatissima. In ogni capace casolare viveva una numerosa famiglia patriarcale di contadini-pastori-boscaioli-carbonai. In ogni piccola casupola erano stipate famiglie di senzaterra, veri e propri paria che andavano saltuariamente «ad opera» dagli agricoltori possidenti, rubacchiavano qua e là nei campi, abbattevano nottetempo gli alberi del demanio, contrabbandavano foglie di tabacco e polvere da sparo dalla vicina Toscana.
Lassù, contando sull'atavica omertà, molti erano i bracconieri che si recavano in foresta per cacciare cervi, mufloni, daini e caprioli. Certi «casanti» si trasformavano servi-pastori per condurre le greggi in Maremma. Malgrado il fascismo al potere, nella zona c'era ancora qualche bandito. Ma c'era, purtroppo, anche la pellagra, la terribile malattia dovuta alla cattiva nutrizione (poco sale e farina di mais avariata) che ogni anno spediva decine di poveri cristi al camposanto e al manicomio.
Oggi la polenta di granoturco è un piatto prelibato. Si mangia, per sfizio, tanto per cambiare il menù. Si condisce, quand'è a strati, con ragù ricchi di carne o la si intinge in succulenti guazzetti o in saporiti brodetti di pesce. Ma a quei tempi, lassù, nella montagna, si mangiava semplicemente con quel che passava il convento: ricotta, raviggiolo, persino radicchi di campo insaporiti da una «croce» d'olio e molto aceto. Era festa quando la polenta era «stesa», quando cioè, appena cotta e ancora semiliquida, veniva versata in un tagliere piazzato sopra il tavolo di cucina. Le donne di casa insaporivano la cupola con un leggero strato di casereccia «pommarola» quindi l'impreziosivano, al centro, con una salsiccia rosolata in graticola.
Segnata a spicchi, tutti uguali, dall'«arzdora» (per mezzo di fili di refe), ogni famigliare attaccava la sua parte guatando gli altri di sottecchi in modo da poterli controllare. Era una gara a scottalingua, da principio. Poi diventava una corsa di resistenza. Ci voleva infatti capacità nel dosaggio del ritmo e nella velocità. Chi giungeva per primo al centro del polentone si beccava la salsiccia.
Altra versione: i «manfrigoli». Era polenta coi fagioli. Il brodo faceva diventare il pasticcio color mattone. Si serviva calda ma alla sera, quand'era fredda e liscia come un gelatinoso budino, tagliata a fettine sottili e rosolata in padella, con lo strutto, era davvero appetitosa.
Con la farina di grano saraceno e frumento, mischiate, nelle case della povera gente si facevano spessissimo i «batudén». La sfoglia veniva impastata con acqua salata. Una volta dura la si «batteva» col coltellone fino a trasformarla in pezzettini che, cotti in acqua, si condivano con il cosiddetto «fumetto». Rosolati in padella alcuni tocchetti di rigatina questi si trasformavano in ciccioli dorati. Così caldi si versavano nel paiolo per cui, al contatto con l'acqua dei «batudén» sfrigolavano sprigionando un «fumetto», una specie di fungo atomico in miniatura.

Dizionario della cucina romagnola. Ricette, vini, personaggi …, a cura di E. Morini e S. Vicarelli, Bologna, Il Resto del Carlino, Poligrafici Editoriale, 1993

Dialogo XXX e ultimo

Delle costumanze, vane osservanze, e superstizioni de' Contadini Romagnuoli

É questo un dialogo tutto particolare; gli argomenti trattati non sono più la terra, il lavoro dei campi, le sue colture. Si parla di nascite, fidanzamenti, matrimoni e di altre costumanze della Romagna collinare. In questi discorsi interverranno, oltre il padrone, il padre Gaspare, la moglie Agnese, le ragazze Cilia e Tognina, Marchionne fratello di Cilia e il pretendente Pasquino Del Duca. I convenuti si trovano sempre intorno al focolare, nella cucina della casa.
Questa, descritta dal padrone, non è la polenta classica; si tratta del cosidetto «pasticcio di polenta» molto pù elaborato e spesso in uso in Romagna. Ha ragione Gaspare nel definirla «molto buona».

M. Tabanelli, *Vecchie storie di Romagna. Il libro della «Pratica agraria*[1]» di G. A. Battarra

Cil. Signor Padrone siam tornati alla veglia io, e tutta la brigata toltone la Tognina, perché ha la Cognata partoriente, ma verrà tosto che sia sgravata.
Pad. Brava la nostra Cilia. Sedetevi tutti. Gasparre qui accanto a me.
Cil. Manca la Gnese ….
Pad. La Gnese stà in Cucina, che fa la Polenta alla mia usanza, e questa sera voglio che la sentiate tutti.
Cil. Facciam pur la veglia corta ….
Pad. Anzi questa sera dev'essere più lunga del solito.
Cil. E come sà ella fare codesta Polenta? m'insegni.
Pad. Io te l'insegnerò, ma in casa tua non la farai mai.
Cil. Non importa.
Pad. Prima bisogna setacciar la farina di formentone, poi farla cuocere nel latte a fuoco

lento, e dimenarla bene, acciò non si agruppi in gnocchi. Questa vuol essere d’una consistenza alquanto densa. Incorporata, e cotta, che sia nel latte, si prende una cazzaruola, od un tegame di terra verniciato, si prepara del cacio parmegiano, zucchero, cannella, e carofani (ma questi aromi, in poca dose), dopo si piglia un pugno di questo parmegiano così mescolato, e si distende nel fondo della Cazzaruola, e sopra vi si fa uno strato di polenta grosso un dito. Bisogna avere anche un po’ di burro in pane, e se ne spandono sopra questo strato alcune fette; poi si torna da capo un pugno di quel cacio, e un altro strato di polenta sopra il suo burro, e così si seguitano quei strati finché si vuole. Così composta si mette la cazzaruola col suo coperchio al fuoco, ma sarebbe meglio metterla nel forno, acciò il fuoco la circondi ugualmente da per tutto, dove tutto quel condimento si liquefà, s’incorpora, e si tiene al fuoco finché abbia fatta sotto, e sopra quella crosta rosata. Si lascia raffreddare, e poi si mangia.
Gasp. Lo sò ancor io che sarà buona.
Pad. Orsù cominciamo la nostra veglia. Voi altri Giovanotti che fate all’amore: ditemi un po’ sù qualche cosa circa le vostre costumanze su questo particolare.
…

G. A. Battarra, *Pratica agraria, distribuita in varj dialoghi,* Tomo I, Rimini, B. Ghigi Editore, 1975

[1] La Pratica agraria, scritta in due tomi e 30 dialoghi ebbe diverse edizioni: fu per la prima volta stampata in Roma con i tipi dei Casaletti nell’anno 1778. La seguì una seconda edizione a Cesena nel 1782 ad opera del Biasini, che fu l’ultima riveduta dall’autore. Fu poi ancora ristampata a Faenza dall’Archi nel 1798 ed a Rimini dagli Ercolani nel 1854.
Nella sua opera l’autore (l’abate Giovanni Antonio Battarra, Rimini, 1714-1789) si dimostra non solo profondo conoscitore dell’agricoltura romagnola del suo tempo, ma anche della psicologia dei personaggi contadini che intervengono nei dialoghi; sono magnificamente tratteggiate le figure di Gaspare, il capo famiglia, della massaia Agnese, dei figli Mingone e Ceccone, delle ragazze Tognina e Cilia, del fratello Marchionne e del giovane pretendente Pasquino del Duca, di Santinello e del padrone. Ogni interlocutore ha una parte da svolgere: il bonario capo famiglia, attaccato alle tradizioni, l’impulsività dei giovani, l’equilibrio del padrone, la ingenuità delle donne.

Strozzapreti

stròzaprit, strozaprèt, struzaprìt, lunghèt

Impastare la farina con l'acqua, meglio se tiepida, fino ad ottenere una massa omogenea e liscia.
Tirare la sfoglia fino ad uno spessore di circa 2-3 mm.
Tagliare la pasta a strisce, come le tagliatelle, di circa 1 cm di larghezza e di 5-8 cm di lunghezza, poi arrotolarle, passandole fra i palmi delle mani, fino a creare dei piccoli fusilli.

Gli strozzapreti sono cotti in acqua bollente salata, poi conditi con il ragù. Possono essere conditi con qualsiasi sugo (a base di pesce, verdura e carne) secondo la stagione ed il territorio.

Ingredienti
per 6 persone

1 kg di farina, acqua (può essere aggiunto 1 uovo per agevolare la cottura in caso di sugo di pesce)

Bigoli

strozzapreti

Era, tra le minestre asciutte, la più popolare. Il solito impasto di farina, acqua e sale (senza uova) era lavorato freneticamente dal matterello, che lo assottigliava a sfoglia, da arrotolare e srotolare sul tagliere e da ridurre a tagliolini stretti. Questi, poi, si "bigolavano" come degli spaghettoni, lunghi una trentina di centimetri.
Alcuni gradivano attorcigliare i *béghli*, rischiando di ridurre la lunghezza ancor prima della cottura (come avviene oggi nei ristoranti). Altri, fatto l'impasto non lo tiravano a sfoglia, ma lo schiacciavano a piada: tagliavano delle strisce e le arrotolavano, ottenendo dei "bigoloni" che "strozzavano" davvero chi li mangiava.
Sottili o robusti, venivano cotti, scolati e conditi col sugo al pomodoro più volte descritto[1], o potendo, con ragù di salsiccia, di rigaglie di pollo, oltre alla "sformaggiata" finale, sui piatti.
C'era chi realizzava gli strozzapreti (a Ciola si chiamavano così anche in tempi lontani) con la pasta lievitata, del pane, per avere una sfoglia *ch'la lighess* nonostante l'assenza delle uova; e c'era chi preparava *di bigulot sgrazit* con solo cruschello; e chi ancora faceva i *béghli armést*, introducendo farina gialla a pizzichi, o in quantità via via maggiore (addirittura un terzo a San Donato).

[1]Nel battuto di lardo e cipolla (o scalogna) potevano finire anche "biade" fresche, come la cicerchia e il favino. Quando poi, invece della conserva, si usavano pomodori freschi, questi si spezzettavano nel tegamino del sugo anche con la buccia. E, oltre al sale e al pepe, potevano essere chiamati, a insaporire, dei rametti interi di rosmarino, da togliere poi.

V. Tonelli, *A tavola con il contadino romagnolo,* Imola, Grafiche Galeati, 1986

Tagliatelle romagnole

al tajadël, al tajadèli

Porre sul tagliere la farina, formare una specie di cratere e mettervi dentro delle uova.[1] Impastare molto bene e lavorare il tutto *“è spas”* con la palma della mano fino ad ottenere una pasta omogenea e molto fine.
Assottigliare bene la sfoglia *“la spoja”*[2] con il matterello *“e s-ciadùr”* e lasciarla asciugare per qualche tempo, poi ripiegarla più volte arrotolandola su se stessa e tagliarla a strisce. Se la sfoglia è ben tirata, le tagliatelle saranno compatte e soprattutto lunghe[3]: questo è il segreto delle tagliatelle ben fatte.
Cuocerle in abbondante acqua salata (devono essere poco cotte e ben scolate). Il condimento più classico è il ragù di carne e, se vi piace, formaggio a volontà.

[1] **Farina ed uova, legate fra loro da una stretta correlazione, vanno calcolate, naturalmente, a seconda del numero dei commensali. In genere, per un mangiatore medio, si calcola “un uovo di pasta”, nel significato che costui mangia tante tagliatelle quante ne vengono dalla farina spenta da un uovo. Si calcoli un uovo e cento grammi di farina per ogni commensale. Per quattro persone, quindi, quattro uova e relativa farina.**
[2] **È** *“l’arzdòra”*, **la reggitrice disinvolta, che si erge, sollecita a** *“tirare la spoja”*, **sullo spianatoio oscillando la lieta danza, ritmata da una sua cantilena e accompagnata a suon di schiaffi, che la sfoglia stessa, sottoposta alla pressione del matterello da sul tagliere. La bontà delle tagliatelle è dovuta non soltanto alla farina ed alle uova, ma soprattutto all’arte e alla tecnica** *dell’arzdòra*.

G. Quondamatteo, L. Pasquini, M. Caminiti, *Mangiari di Romagna,* Bologna, Guidicini e Rosa Editori,

[3] **Come raccomanda l’Artusi, affidandosi a un detto:** *“Conti corti e tagliatelle lunghe”*

Tagliatelle con gli scalogni

Occorrono tagliatelle strette e grosse.
Fate un soffritto di olio e scalogni tritati finemente; quando saranno rosolati a dovere, aggiungetevi abbondante sugo di pomodoro, sale e pepe in buona misura.
Lasciate bollire adagio fino ad ottenere una salsa alquanto densa, poi condite le tagliatelle cotte al dente, senza aggiungere parmigiano grattugiato.
Questa, a differenza delle altre minestre asciutte, acquista pregio se mangiata una mezz'ora o anche più dopo essere stata condita.
Per renderla più digeribile, è consigliabile scarseggiare in olio nel soffritto, aggiungendone di crudo prima di condire.

C. Contoli, *Romagna gastronomica,* Bologna, Edizioni Calderini, 1972

La scalògna

La scalògna l'è che gnuchìn
ad ròboa ch' la disinfèta iniquèl
e che pianin pianin al nòni
al mitéva dróinta e' magné
in módi che l'òm u n fóss
un fugh ad pàia quand
che la léuna la era ma la finestra.

Tonino Guerra

Lo scalogno

Lo scalogno è un gnocchino / di roba che disinfetta tutto / e che piano piano le nonne / mettevano dentro il mangiare / in modo che l'uomo non fosse / un fuoco di paglia quando / la luna era alla finestra.

G. Pozzetto, *Lo scalogno di Romagna. Cibo per Venere in 579 ricette*, Panozzo Editore, 2001

Tagliatelle con gli strigul

Disporre, a fontana sul tavolo, la farina; rompere al centro le uova; aggiungere un pizzico di sale; lavorare prima con le dita per portare progressivamente la farina al centro, poi a lungo, con le mani sino ad avere un impasto bene amalgamato. Tirare la pasta in una sfoglia, ricavarne delle tagliatelle; accomodarle, bene aperte su un largo tovagliolo. Mettere in una casseruola la pancetta e il trito di aglio e cipolla con l'olio; lasciare rosolare; versare il vino; lasciarlo evaporare del tutto.
Aggiungere gli strigoli; lasciare insaporire qualche attimo; unire la salsa di pomodoro; condire con sale; mescolare qualche istante; coprire a filo con un poco di acqua; proseguire la cottura 20 minuti circa; mescolare di tanto in tanto. In tempo utile, portare ad ebollizione abbondante acqua appena salata; gettarvi le tagliatelle; separarle con un forchettone; lasciarle lessare; sgocciolarle bene al dente. Versare le tagliatelle nella casseruola con il sugo; mescolarle e lasciarle bene insaporire; aggiungere qualche cucchiaiata di parmigiano; farle saltellare. Levare subito dal fuoco; accomodare le tagliatelle su un piatto di portata, concavo; subito servire con altro parmigiano a parte.

G. Bolognesi, *I vini del sole. Romagna,* Milano, Editori del Sole, 1983

Ingredienti

Per la pasta
600 grammi di farina bianca e passata al setaccio, 6 uova, sale

Per il sugo
300 grammi di strigoli, nettati, lavati tritati fini; 50 grammi di pancetta tagliata a piccoli dadolini. Un trito composto da: 1 spicchio d'aglio e 1/4 di cipolla. Un poco di olio d'oliva di frantoio, mezzo bicchiere di vino bianco secco (di preferenza Albana di Romagna), 50 grammi di salsa (o conserva) di pomodoro. Abbondante parmigiano grattugiato di fresco, sale

Tagliatelle con radicchietto e prosciutto

Un esempio di semplicissimo approccio alla cucina quotidiana: radicchio di campo cicorino, un secondo o un terzo taglio, per intenderci quello peloso un po' croccante e duro per l'insalata.
Ed ecco l'ingegno della massaia *(arzdora)*, mondato, tagliato fine, lavato bene, pronto da mettere in un tegame con due striscioline di prosciutto e lardo che in una casa di campagna non mancavano mai, un goccio di olio e nel periodo estivo una bella cipollina fresca ad addolcirne il gusto amarognolo.
Intanto l'acqua della pasta bolle… giù le tagliatelle ed il gioco è fatto.
All'aspetto il piatto avrà un bel colore verde e rossastro, invitante con il giallino delle tagliatelle… al gusto la dolcezza della pasta insieme al cipollotto mitigherà l'amarognolo del radicchio… gran bel piatto!

Osteria Michiletta, *Chef Rocco Angarola - Cesena*

Sfoglia e tagliatelle
Curiosità e storia

La sfoglia fatta in casa, la *spoja*, con farina di grano ed uova fresche, lavorata sul tagliere e spianata a suon di matterello e "sugo di gomiti" rappresenta il caposaldo della nostra cucina tradizionale ed è l'insostituibile materia prima delle tagliatelle, larghe o strette che siano, ma lunghe, assolutamente lunghe. Quelle corte e spezzate sono il naufragio della massaia incapace. Sentenzia l'Artusi, «Conti corti e tagliatelle lunghe».
Tagliatelle dunque, sapientemente trasformate da una bella sfoglia ampia, gialla, tondeggiante, compatta, "tirata" con fatica di braccia ed ondeggiar di fianchi, distesa a prosciugare un poco sul tagliere con un ampio lembo pendente di fuori.
Fare la sfoglia non è, come il profano potrebbe pensare, affare da poco. Vi sono donne che da decine d'anni la fanno, ma non come si deve. Anzitutto l'impasto *(e' spassèll)* deve risultare omogeneo, sodo, alquanto elastico, il che richiede lungo e vigoroso rimenare; indi la spianatura, cioè l'assottigliamento a forza di matterello *(e' stciadùr)*, che esige mano robusta e sperimentata, occhio vigile, senso della misura: poiché la sfoglia deve essere tirata più o meno sottile a seconda del tipo di minestra che con essa si vuol preparare.
A volte succede che nel laborioso spianare, tirando qua e là e rigirando la sfoglia, scappino alla massaia buchi o strappi.
Ciò rappresenta una non lieve umiliazione per lei, che brontolando tra i denti cerca di cancellare il misfatto saldandovi sopra un pezzetto di sfoglia e spianando affannata e rapida fino a far scomparire le tracce del rappezzo.
Nessuna macchina potrà mai eguagliare il lavoro della sfoglia fatta in casa; è un'arte anche questa e non può uscire che dalle mani.
Conosciamo bene molti tipi di tagliatelle all'uovo, di fabbrica. Sono buone, sono sode, tengono la cottura, ma quella lievissima, importantissima granulosità della superficie non c'è ed hanno sempre alcunché di liscio e di scivoloso che il buongustaio tollera ma non apprezza.
Eugenio Cavazzuti, poeta nostrano, così descrive, in scarna sintesi, come debbono essere fatte le tagliatelle:

"Sôl d'öv e 'd fiôr 'd faréna,
Sol di uova e di fior di farina,
amörti duri.
impastate sode.
La spója ch' la sèpia grossa; e lêrghi un did:
La sfoglia sia spessa e larghe [le tagliatelle] un dito,
pròpi a la cuntadéna".
proprio alla (maniera) contadina.

E la cottura? Ecco un'altra delicata operazione, se si vuol giungere alla perfetta riuscita. Molta acqua al giusto salata, bollore a cavalloni, calata rapida delle tagliatelle, sollecita ripresa della dell'ebolizzione, tempo di cottura calcolato più con l'istinto che con l'assaggio, blocco del bollore con un breve getto d'acqua fredda, scolatura accurata ma non eccessiva.
Non è molto difficile sciupare tagliatelle ben fatte per difetto od eccesso di cottura. Per

una cosa da nulla ecco rovinate le virtù di un piatto; tagliatelle troppo dure o flaccide, senza nervosità, impersonali: non ci vuol altro per turbare gravemente il nostro piacere.

C. Contoli, *Romagna gastronomica,* Bologna, Edizioni Calderini, 1972

Delle paste fatte in casa, le tagliatelle, in Romagna, sono la regina, la pasta del giorno festivo, quella che si offre all'ospite caro, o che si consuma nel corso di un bel pranzo con gli amici. Vero è che le tagliatelle, quelle vere e buone, costituiscono un impegno di non poco conto per il cuoco o la cuoca. Presuppongono innanzi tutto farina buona, uova non fresche ma freschissime, da gallina che razzoli, una tecnica - che non s'impara in un giorno - nello stendere la sfoglia, il calcolo dei tempi fra l'approntamento e l'immersione nell'acqua bollente (le tagliatelle devono asciugarsi per un certo tempo, e irruvidirsi), ed infine la durata del tempo di cottura. In genere, per un commensale medio si calcola un uovo di pasta, nel senso che costui mangia tante tagliatelle quante ne vengono dalla farina spenta da un uovo. Duro l'impasto, la sfoglia potrà essere più o meno sottile a seconda dei gusti, ma non guasta una certa "robustezza" della fettuccia.

G. Quondamatteo, *Grande dizionario (e ricettario) gastronomico romagnolo*, Imola, Grafiche Galeati, 1978

Secondo una leggenda[1], le tagliatelle, creazione di Mastro Zefirano, cuoco dei Bentivoglio, Signori di Bologna, apparvero la prima volta nel 1487 al banchetto dato da Giovanni Bentivoglio per le nozze del figlio con Lucrezia d'Este che per preparare la pasta si ispirò ai suoi biondi capelli.

G. Ruata, «*La Piê*», *n. 1-2, a. XX*

[1] Ma è molto probabile che questa sia soltanto una storiella inventata dall'illustratore e umorista bolognese Augusto Majani nel 1931.

Tardura

Contatevi e adoperate tante uova quante sono le persone che sederanno a tavola, anche se nelle mense meno agiate il loro utilizzo era limitato al minimo indispensabile (a volte anche un solo uovo).
Per cinque persone usate quindi altrettante uova, ugual numero di cucchiai di parmigiano grattugiato, 100 grammi di pangrattato, odore di noce moscata e un pizzico di sale.
Nel frattempo avrete preparato il brodo sufficiente, non meno di un litro e mezzo.
Impastate tutti gli ingredienti con le mani e se il composto vi parrà troppo sodo, ammorbiditelo con un po' dello stesso brodo caldo. Quindi, quando bollirà in pentola, gettateci l'impasto ben molle e mescolate con cura, in modo che si sbricioli per bene.
Basterà cuocere il tutto per circa cinque o sei minuti, perché la vostra «tardura» sia pronta da servire ben calda. Se sarà ben fatta, si sfarinerà nel brodo raggrumandosi in isolotti dal vivo colore giallo.

Dizionario della cucina romagnola. Ricette, vini, personaggi …, a cura di E. Morini e S. Vicarelli, Bologna, Il Resto del Carlino, Poligrafici Editoriale, 1993

Tardura
curiosità e storia

Nella categoria tutt’altro che esigua delle minestre di pane, è l’ancella dei passatelli. Solo a questi infatti si inchina la semplice «tardura», sempre amata però da chi, in tavola, segue le elementari regole di una volta. Cos’è la «tardura» lo dice la parola stessa, che significa in dialetto «tritatura». E in effetti la sua differenza sostanziale rispetto ai più aristocratici passatelli è quella di non essere compatta, tanto che qualche cuoca, se vedesse sbriciolarsi i passatelli in pentola, potrebbe sempre dire di aver fatto la «tardura», salvandosi così da una sicura figuraccia.
Scherzi a parte, questa minestrina è un classico della cucina nostrana. Altrove è conosciuta come stracciatella oppure minestra del paradiso; in certe località è detta più italianamente «tritura», mentre in sostanza è e resta la rustica panata della gastronomia italica povera. E tanto povera, in realtà, la «tardura» non lo è proprio: la ricetta base prevede difatti gran sfoggio di uova e formaggio grattugiato. Eppoi, per risaltare in tutto il suo sapore, richiede un brodo di carne davvero eccellente.
I suoi legami con i passatelli tornano in tema di festività: come questi, infatti, la «tardura» è una tipica minestra di Pasqua, sia per la vigorosa presenza dell’uovo, sia perché, chi non aveva il caratteristico ferro dei passatelli, quel giorno era costretto inevitabilmente a non compattare il composto. Poi, sempre in quanto pasta d’uovo per più in brodo, nutriente ma leggera, era considerata ideale per gli ammalati, che se ne vedevano immancabilmente recare a letto un piatto o una scodellina.
Era ben nota anche a Pellegrino Artusi, che però la divide in due specie: panata e minestra del paradiso, indicando la prima come quella tipicamente romagnola.
Dice l’illustre forlimpopolese: «Questa minestra, con cui si solennizza in Romagna la Pasqua d’uovo, è colà chiamata “tridura”…». Di quella del «paradiso» asserisce invece che «è una minestra sostanziosa e delicata; ma il Paradiso, fosse pur quello di Maometto, non ci ha nulla che fare».
Alla prova delle ricette però, differenze terminologiche a parte, le due composizioni si assomigliano parecchio. Torniamo quindi al nostro vocabolo, quello romagnolissimo e simpatico «tardura». Da preparare è piuttosto semplice, proprio perché a differenza dei passatelli, non c’è alcun grattacapo circa la sua consistenza. L’importante è non esagerare in quantità, per non impiastricciare il brodo che deve restare prim’attore in questo piatto, e non comprimario.

Dizionario della cucina romagnola. Ricette, vini, personaggi …, a cura di E. Morini e S. Vicarelli, Bologna, Il Resto del Carlino, Poligrafici Editoriale, 1993

Del pranzo in occasione di nascita, e delli regali relativi al detto pranzo

Titolo I - Capitolo XV
52. Alzandosi la puerpera dal letto, il marito, ed altri di casa invitano gli attinenti, ed il compare in un giorno di festa ad un pranzo, che ad essi vien dato in allegrezza del neonato.
53. I parenti accettano l'invito, e portano seco non pochi regali consistenti in uova, grossi capponi ed altro, contribuendo in tal modo alla spesa del pranzo.
54. Anco il compare viene al pranzo, portando seco una paniera di pagnotte.
55. Per rito villico, essendo esclusa la madre dall'intervenire al pranzo, non manca però dessa di mandare alla figlia quel giorno un paniere di ciambelle fatte collo zucchero, uova, e ben lavorate, coll'avvertenza di collocarne una di maggior mole al di sopra del paniere, la quale per costume si regala al parroco.
56. Giunti li contadini si va a pranzo, e questo chiamasi *Impajolata* o *Zuppa*, ovvero Tardura (minestra consistente in uova, formaggio, e pane grattato).

M. Placucci, *Usi, e pregiudizj de' contadini della Romagna,* ristampa anastatica a cura di G. Bellosi del volume pubblicato a Forlì dal Barbiani nel 1818, Imola, Editrice La Mandragora, 2002

Nella Pasqua il piatto usuale è la panata, *(la tardura)* minestra più leggera: se ne ha notizia fino dall'inizio del secolo XIV.

A. Sassi, *Alla tavola dei romagnoli, in: «La Riviera Romagnola»,* Forlì, 28 febbraio 1925

La mattina di Pasqua si recita il *pater* al suono della gran campana dell'alba. Come per Natale, si rinnova la camicia onde risparmiare una malattia e impegnar quindi la salute. Si mangia a digiuno l'uovo benedetto o lo si mangia nella minestra che quasi sempre è la fiorita *tritura*. Prima di mangiarlo si recita il *pater*. E nella famiglia, con l'abbraccio di pace, ci si perdona l'un l'altro dei possibili torti. Si mangia sempre l'agnello: per devozione. E la ciambella dolce.
A Pasqua finisce l'inverno ad ogni modo, sia *alta* la Pasqua o sia *bassa*, cioè venga tardi nell'annata, o venga presto. *O êlta o basa, l'è inveran infena a Pasqua*.
Ma se Pasqua fosse *alta*, tardi schiuderebbero le gemme, ad aspettare che finisca inverno: *têrd la Pasqua, têrd la frasca.*

L. De Nardis, *Romagna popolare. Scritti folklorici 1923-1960,* a cura di E. Baldini e G. Bellosi, Imola, Editrice La Mandragora, 2003

Tortelli con le erbe

Mettere la ricotta in una capace terrina; aggiungere l’uovo, il parmigiano e le erbe di campagna preparate; condire con la noce moscata, un pizzico di pepe e di sale; mescolare bene sino ad avere un ripieno bene amalgamato. Disporre, a fontana, sul tavolo la farina; rompere al centro le uova e condire con un pizzico di sale. Lavorare prima con le dita per portare progressivamente la farina al centro, poi con le mani sino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
Tirare la pasta con il matterello in una sfoglia piuttosto sottile; tagliare la pasta a metà, avvolgere metà sfoglia un poco infarinata sul matterello.
Disporre sulla metà sfoglia stesa sul tavolo tanti mucchietti di ripieno, distanziati l’uno dall’altro; stendervi sopra la sfoglia arrotolata sul matterello. Passare con le dita (o col bordo di un piatto) tra gli spazi vuoti in modo da saldare bene la pasta. Tagliare i tortelli con la rotella dentellata.
I tortelli vengono lessati 2 minuti circa, in abbondante acqua salata, sgocciolati al dente, conditi con parmigiano grattugiato e burro fuso o con un buon ragù di carne.

G. Bolognesi, *I vini del sole. Romagna,* Milano, Editori del Sole, 1983

Ingredienti

Per la pasta
500 grammi di farina bianca, passata al setaccio e la poca farina bianca necessaria ad infarinare la sfoglia;
4-5 uova
sale

Per il ripieno
250 grammi di ricotta,
un chilogrammo di erbe di campagna[1]*,*
(in mancanza un chilogrammo di spinaci), nettate, lavate con cura, sgocciolate e lessate in poca acqua bollente appena salata, di nuovo sgocciolate, strizzate e tritate fini;
1 uovo;
50 grammi di parmigiano grattugiato fresco;
un pizzico di noce moscata grattugiata;
pepe bianco macinato al momento;
sale

[1] **secondo zona e stagione** *(ndr)*

Tortelli di zucca e patata

Bollite la zucca[1], strizzatela con un panno per togliere tutta l'acqua e tritatela. Lessate le patate e passatele. In una padella fate soffriggere un po' di lardo (o burro) con la cipolla. Quindi mischiate la zucca, le patate, il pecorino (o parmigiano), condendo col lardo soffritto, sale e pepe. Amalgamate con cura e adoperate il composto per il ripieno.

Dizionario della cucina romagnola. Ricette, vini, personaggi …, a cura di E. Morini e S. Vicarelli, Bologna, Il Resto del Carlino, Poligrafici Editoriale, 1993

[1] **oppure cuocetela al forno** (ndr)

Ingredienti

farina, uova e un pizzico di sale per la sfoglia
zucca, patate, lardo (o burro), formaggio pecorino o parmigiano
sale e pepe quanto basta
inoltre mezza cipolla

Tortelli romagnoli

Lessate, scolate, strizzate e tritate finissimi gli spinaci (o le erbette). Prendete la ricotta, il parmigiano grattugiato sul momento e gli stessi spinaci, unite il rosso d'uovo e lavorate con cura l'impasto, aggiustando con una grattugiata di noce moscata, un pizzico di sale e pepe. Amalgamate bene il composto, che poi utilizzerete come ripieno. Nel frattempo preparate la sfoglia, tirandola sottile con il matterello. Dividetela in due parti uguali, copritene una perché non si secchi e sopra l'altra ponete tanti mucchietti equidistanti di ripieno. Coprite con l'altra sfoglia, premete attorno ai rigonfiamenti dell'impasto, sigillando e ritagliatene altrettanti rettangolini con la "sprunéla"[1]. Cuocete i tortelli in acqua salata per due o tre minuti, scolateli e uniteli al condimento che preferite: la tradizione li vuole col classico ragù.

Dizionario della cucina romagnola. Ricette, vini, personaggi …, a cura di E. Morini e S. Vicarelli, Bologna, Il Resto del Carlino, Poligrafici Editoriale, 1993

[1] **Speronella da cucina che grazie alla sua rotellina dentata incide la sfoglia con l'abituale bordo ondulato** (ndr)

Ingredienti

Per la pasta
mezzo chilo di farina
quattro uova
e un pizzico di sale

Per l'impasto
8 etti di spinaci o erbette lessate
tre di ricotta (o raviggiolo)
50-60 grammi di parmigiano grattugiato
un rosso d'uovo
noce moscata
pepe e sale quanto basta

Minestre “di mare”

Polenta con sugo di vongole
Risotto alla marinara
Strozzapreti con le canocchie
Tagliolini ai frutti di mare

Polenta con sugo di vongole

pulenta e purazi

Ingredienti
per 4 persone

1 kg di vongole
½ cipolla
½ bicchiere di vino bianco
2 cucchiai di conserva di pomodoro
1 dl di olio extravergine di oliva
prezzemolo q.b.
sale, pepe nero q.b.

Per la polenta
800 g di farina gialla
2,5 l di acqua

Lavare le poveracce e metterle in una padella con un po' d'acqua, facendole aprire a fuoco alto. Tenere l'acqua di cottura e filtrare con un tovagliolo se c'è della sabbia oppure lasciarla decantare.
Fare un soffritto con olio e cipolla. Aggiungere le vongole sgusciate e bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco, che verrà fatto evaporare. Aggiungere il prezzemolo e la conserva diluita nell'acqua di cottura delle vongole e cuocere per circa 15 minuti.
Nel frattempo cuocere la polenta, stenderla sul tagliere e versarvi sopra il sugo.

Purazi… Doni! Vongole… Donne! I mangiari nei racconti della gente di mare, a cura di D. Bascucci [et al.], Rimini, Panozzo Editore, 1995

Risotto alla marinara

Ingredienti per 8 persone

1 kg di cozze
500 g di vongole
500 g di fasolari
1 seppia piccola pulita
250 g di calamaretti puliti
250 g di gamberetti
750 g di passata di pomodoro oppure 1 cucchiaio di concentrato
2 scalogni di Romagna
3 cucchiai di olio extravergine di oliva
1 bicchiere di vino bianco secco
sale fine e sale grosso
pepe e prezzemolo
600 g di riso preferibilmente vialone nano

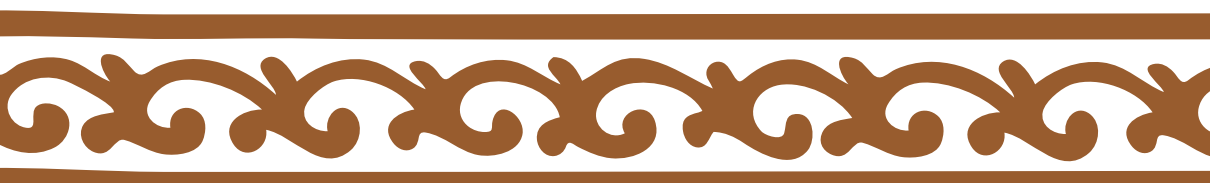
Mettere le vongole e i fasolari a spurgare in una bacinella con acqua e sale per 30 minuti.
Pulire le cozze, togliere la barbetta e lavare ripetutamente.
Aprire i molluschi separatamente in una casseruola, a fuoco vivo con un pizzico di pepe, poi sgusciarli e filtrare il liquido di cottura.
A parte scottare i gamberetti in acqua salata per un minuto, scolare e sgusciare, tenendo a parte il liquido di cottura.
Tagliare la seppia a listelli molto piccoli e i calamari a rondelle.
Mettere in una casseruola l’olio e fare imbiondire la metà dello scalogno tritato finemente, aggiungere la seppia, i calamari, rosolare leggermente e sfumare con il vino bianco, cuocere per altri 10 minuti poi aggiungere i molluschi con un po’ della loro acqua, unire la passata di pomodoro, oppure un cucchiaio di concentrato diluito in poca acqua tiepida e continuare la cottura per circa 30 minuti a fuoco lento.
Aggiustare di sale a piacere.
Soffriggere il restante scalogno in poco olio, aggiungere il riso e farlo dorare, sfumare con il vino bianco, aggiungere la restante acqua di cottura dei molluschi e dei gamberetti. A metà cottura aggiungere il sugo di pesce e finire di cuocere.
Aggiustare di sale e pepe a gradimento. Spolverare con il prezzemolo tritato finemente e servire.

Strozzapreti con le canocchie

Pulire le canocchie (con le forbici tagliare i bordi della coda, il fondo e le zampette), poi tagliare in 3 - 4 pezzi.
Tritare finemente lo scalogno e farlo dorare in una casseruola, aggiungere le canocchie e dopo pochi minuti sfumarle con il vino bianco, aggiungere la passata di pomodoro, cuocere coperto per 15 minuti e aggiustare di sale e pepe .
Nel frattempo cuocere gli strozzapreti in acqua salata e scolarli.
Saltare il tutto nella casseruola con le canocchie, spolverare di prezzemolo tritato e servire.

Ingredienti
per 4 persone

1 kg di canocchie vive
2 cucchiai di olio
extravergine di oliva
500 g di passata
di pomodoro
1 scalogno di Romagna
1 bicchiere
di vino bianco secco
sale, pepe e prezzemolo

1 kg di strozzapreti

Tagliolini ai frutti di mare

Ingredienti
per 8 persone

1 kg di cozze
500 g di vongole
500 g di fasolari
1 seppia piccola pulita
250 g di calamaretti puliti
250 g di gamberetti
750 g di passata di pomodoro
1 scalogno di Romagna
3 cucchiai di olio extravergine di oliva
1 bicchiere di vino bianco secco
sale fine e grosso, pepe e prezzemolo

800 g di tagliolini freschi

Mettere le vongole e i fasolari a spurgare in una bacinella con acqua e sale per 30 minuti.
Pulire le cozze, togliere la barbetta e lavare ripetutamente.
Aprire i molluschi separatamente in una casseruola, a fuoco vivo con un pizzico di pepe, poi sgusciarli e filtrare il liquido di cottura.
A parte scottare i gamberetti in acqua salata per un minuto, scolare e sgusciare.
Tagliare la seppia a listelli molto piccoli e i calamari a rondelle.
Mettere in una casseruola l’olio e fare imbiondire lo scalogno tritato finemente, aggiungere la seppia, i calamari e rosolare leggermente; sfumare con il vino bianco e cuocere per altri 10 minuti, poi aggiungere i molluschi con la loro acqua, la passata di pomodoro e continuare la cottura per circa 30 minuti a fuoco lento. Aggiustare di sale a piacere.
Cuocere i tagliolini in acqua salata per pochi minuti, scolarli, unire il sugo di pesce e saltare il tutto in una padella.
Spolverare con il prezzemolo tritato e servire subito.

Carne

Agnello con l'uovo
Coniglio farcito
Coniglio in casseruola
Coniglio in porchetta
Costolette di agnello fritte
Fagioli in umido con le cotiche
Faraona al tegame
Faraona alla cacciatora
La gardela
Lepre
Lumache fritte
Lumache in umido
Pollo alla cacciatora
Pollo alla contadina
Polpette
Ranocchi fritti e in umido
Trippa
Zuppetta di rigaglie di pollo romagnolo

Agnello con l'uovo

agnèl ad Pasqua

Lavare molto bene la carne d'agnello e asciugarla. Porla sul fuoco in un largo tegame di coccio e coprirla per farle fare l'acqua di cottura. Mescolare e quando è sbianchita, togliere il coperchio e fare asciugare, condire con sale, pepe, rosmarino e aglio finemente tritati, qualche cucchiaiata di olio e lasciare rosolare. Portare a cottura l'agnello e bagnarlo frequentemente col vino in modo da mantenere la rosolatura. Sbattere in un piatto i tuorli d'uovo con il succo del limone, il prezzemolo tritato e versarlo sull'agnello un minuto prima di portarlo in tavola.

Non era Pasqua se non si mangiava l'agnello!

E' magnè. I mangiari negli usi dei contadini romagnoli, dai racconti di R. Giorgetti e di sua mamma M. Manuzzi, a cura di D. Bascucci [et al.], Rimini, Panozzo Editore, 2002

Ingredienti
per 4 persone

1 kg di spalla d'agnello
4 tuorli d'uovo
un limone
1 spigolo d'aglio
prezzemolo
rosmarino
mezzo litro di vino bianco
sale e pepe q.b.

Coniglio farcito

cunèi pìjn
all'uso di Castrocaro

Disossare il coniglio e lasciarlo in acqua corrente per un'ora. Asciugarlo, salare e pepare la superficie interna. Ricoprire con un trito composto dalle frattaglie, la carne di maiale e la mortadella. Amalgamare con uova e formaggio parmigiano reggiano, aggiungere un trito di pancetta, uova sode e una manciata di olive verdi. In un tegame rosolare il coniglio arrotolato e cucito e lasciarlo cuocere lentamente per quasi due ore, bagnando di tanto in tanto con vino bianco secco. Farlo riposare per quattro ore sotto un peso che ha il compito di rendere compatta la farcia. Servire il coniglio tagliato a fettine, fredde o tiepide, bagnate con gli aromi allo scalogno. Guarnire il piatto con rametti di finocchio selvatico.

Accademia Italiana della Cucina, *Ricettario della cucina regionale italiana,* Milano, Touring Editore, 2001

Un coniglio di 1,5 kg
150 g di carne
di maiale
100 g di mortadella
uova
parmigiano reggiano
pancetta, olive verdi
vino bianco secco
scalogno
finocchio selvatico
sale e pepe

Coniglio in casseruola

Ricetta della tradizione romagnola, piatto considerato da sempre contadino e popolare che raramente arriva sulle tavole più abbienti.
Già predisposto e marinato nel vino rosso della Bassa, ben asciugato e tagliato a pezzi, viene messo in casseruola a rosolare in olio d'oliva o strutto, aglio e rosmarino, sale marino grosso, una traccia di spezie (cannella in polvere e chiodi di garofano), pepe, verdure tritate, come carota, sedano e cipolla.
Compiuta una breve cottura, si aggiunge abbondante salsa di pomodoro, mista ad acqua calda e/o brodo di carne, per un'ulteriore, abbastanza lunga ma moderata cottura, che restringerà il sugo e arricchirà il coniglio di sapore e morbidezza: la sua carne tenderà a staccarsi facilmente dalle ossa e a sciogliersi in bocca.
Le varianti del piatto, nella fase intermedia di cottura e anche a suo completamento, riguardano le parti che possono essere aggiunte a pezzi abbastanza grossi a mezz'ora dalla fine della cottura; opppure l'aggiunta finale di patate fritte a parte; o di un sugo di pomodoro ristretto a parte in un soffritto saporito. Anche i piselli potrebbero risultare perfetti. Infine, il sugo potrebbe essere arricchito con funghi preparati in umido, a parte.
Il piatto si presta a polenta, pane nostrano comune, schiacciatina salata (cotta al forno, sulla graticola o sotto la cenere); infine, con la tradizionale piada calda.

G. Pozzetto, *La cucina romagnola*, Padova, F. Muzzio Editore, 1995

Coniglio in porchetta

Preparate un bel coniglio, di quelli campagnoli, tirato su con l'erba, il pane secco e gli scarti delle verdure di casa. Se avete voglia e dimestichezza con la materia, disossatelo, stendetelo a libro e procedete nei condimenti come nel seguito della ricetta. Altrimenti seguite la via più semplice: dopo averlo ben pulito e lavato, apritelo e conditelo all'interno con sale marino grosso e pepe da spargere bene sulla carne. Poi inserite un trito grossolano d'aglio, molto, quattro o cinque spicchi, finocchio selvatico abbondante, rosmarino, pancetta a cubetti, volendo anche lardo. Chiudete il coniglio legandolo bene. Lasciatelo riposare qualche ora, che assuma i sapori del ripieno. Poi via, ancora sale sulla pelle, e poi nella teglia, o nel tegamone di coccio, con olio extravergine d'oliva e una spruzzata di vino bianco a rosolare lentamente nel forno. Cuocetelo piano, non fatelo seccare, aggiungete del brodo se serve e portatelo a una doratura uniforme, girandolo di tanto in tanto. È piatto di grandi profumi che si sprigionano ancor meglio servendolo dopo averlo fatto riposare una buona mezz'ora nel forno spento e appena tiepido.

M. Marziani, P. Meldini, *La cucina riminese tra terra e mare,* Rimini, Panozzo Editore, 2005

Coniglio
suggerimenti utili

Lavate varie volte, quasi fino a stancarvi, il coniglio. Asciugatelo, tagliatelo in varie parti, ponetelo in una casseruola di rame aggiungendo aglio (in spicchi o tritato), rosmarino, chiodi di garofano, una punta di cannella e sale q.b.
Lasciatelo tutta la notte ed il mattino dopo, liquefatti almeno quattro cucchiai di strutto, versateli nella casseruola e cuocete a fuoco lento per ottenere una bella indoratura. A questo punto potete aggiungere un bicchiere di vino bianco secco oppure di conserva di pomodoro e continuate la cottura sempre a fuoco lento.

Ricetta di *Leda Rondinelli*
P. Placci, *Mangiari d'altri tempi nella Romagna popolare,* Lugo, Walberti Edizioni, 1978

Le premure che il coniglio esige nella sua preparazione sono parecchie: innanzitutto, appena ucciso, dovrebbe starsene un po' nel congelatore e non prima di essere lasciato a mollo in acqua fredda. Tirato fuori dal frezeer, non è poi il caso di cucinarlo subito: è consigliabile infatti lasciarlo almeno un paio d'ore in acqua e aceto.
Un altro procedimento è invece quello di metterlo, già tagliato a pezzi, in un tegame basso e largo a sobbollire con un po' d'acqua, gettata dopo aver fatto la schiuma, e quindi scottarlo a fuoco lento con vino bianco secco quasi a ricoprirlo. In tal modo il sapore di selvatico scomparirà completamente.

Dizionario della cucina romagnola. Ricette, vini, personaggi …, a cura di E. Morini e S. Vicarelli, Bologna, Il Resto del Carlino, Poligrafici Editoriale, 1993

Costolette di agnello fritte

Sbattete due uova, aggiungetevi sale e pepe e due cucchiaiate di parmigiano grattugiato. Immergetevi le costolette di agnello e lasciate in bagno per alcuni minuti. Involgetele quindi nel pangrattato e ponetele a friggere in padella.
Servite con spicchi di limone e contorno di spinaci al burro.

C. Contoli, *Romagna gastronomica,* Bologna, Edizioni Calderini, 1972

Fagioli in umido con le cotiche

I fagioli si conservavano tutto l'anno, rinsecchiti; e, con l'ammollo notturno, "rinvenivano" bene[1]. Una volta lessati e salati (a fine cottura), erano messi a disposizione di pentole e pentolini diversi e dello stesso paiolo, carico di polenta.
Ma si potevano mangiare anche da soli, con ancora un po' di sale e, meglio con l'aggiunta di olio e aceto, quando non si aveva tempo di metterli in umido, a bollire un'ora abbondante insieme a un soffritto di lardo e cipolla[2] (ripulito dai ciccioli), conserva (o pomodoro), acqua, sale (e pepe, volendo).
L'umido s'insaporiva con le cotiche che, avendo un tempo più lungo di cottura, si mettevano nel tegame prima dei fagioli; e, potendo, "il brodone" s'esaltava con l'introduzione del cotechino[3], o delle costole di maiale.

[1] **Ancor più apprezzati in cucina erano, naturalmente,** *i fasol da la rema (o bazot, bazögn)*, **che si consumavano freschi, quando si raccoglievano.**
[2] **C'era chi, invece della cipolla, metteva aglio a soffriggere nel grasso, battuto a volte insieme al rosmarino.**
[3] **Di solito, i cotechini venivano fatti lessare separatamente e introdotti, tra i fagioli, con parte dell'acqua grassa di cottura. L'acqua untuosa, che rimaneva, finiva nell'impasto della piada, di grano, per renderla croccante e saporita, o entrava nel purè di patate: così, almeno avveniva in casa mia.**

V. Tonelli, *A tavola con il contadino romagnolo,* Imola, Grafiche Galeati, 1986

Faraona al tegame

Tagliata a pezzi, la faraona si propone dopo 36 ore di frollatura e 12 ore di marinatura con vino bianco secco, abbondante succo di limone, aglio schiacciato, rosmarino, sale e pepe, cipolla e sedano tritati.
Sgocciolati, i pezzi si mettono prima in padella ad asciugare e rosolare esternamente, pelle in primis, senza altre aggiunte.
Poi la faraona si mette in un tegame di terracotta scelto per la cottura, con, in ordine: olio d'oliva, liquido filtrato della marinata, sale e pepe, e poi aglio e salvia fresca. Più avanti nella cottura polpa di pomodoro (o ancor meglio pomodori freschi sbucciati e privati dei semi) acqua o brodo di carne, per una equilibrata rifinitura.

L'uso in cucina della faraona è familiare e assai conosciuto in Romagna, mai considerata come cacciagione, più rara del pollo (quasi di consumo elitario) ma analogamente preparata e proposta.
In sintesi si prepara in arrosto, soprattutto nel diffuso arrosto misto, alla cacciatora, al tegame e ripiena.

G. Pozzetto, *La cucina romagnola*, Padova, F. Muzzio Editore, 1995

La faraona alla cacciatora

Nel repertorio dei pennnuti domestici c'era anche la faraona, che trionfava sulla tavola contadina in molte ricorrenze, magari come seconda portata dopo i bolliti. Molto spesso finiva arrosto, ma talvolta si metteva in tegame per accompagnarla con un sughetto di pomodoro, saporito e profumato con gli odori dell'orto.
Si pulisce accuratamente dentro e fuori, si taglia a pezzi piuttosto piccoli, si rosola in un tegame di terracotta insieme ad aglio, rosmarino, lardo battuto o pancetta e poco olio di oliva, si bagna col vino bianco secco da far sfumare a fiamma vivace, si sala e pepa, si tira a cottura aiutandosi con poca acqua o brodo caldi.
Nel frattempo, a parte, in una padella si rosola leggermente con poco strutto o olio di oliva un'abbondante battuto di aglio, cipolla, sedano, carota, rosmarino, salvia ed alcune foglie di alloro, quindi si uniscono i pomodori maturi dopo averli spellati e tritati grossolanamente, si fanno asciugare a fiamma vivace e a tegame scoperto.
Quando la faraona è tenera e ben colorita, si condisce con la salsina di pomodoro, rimestando con delicatezza e continuando la cottura ancora per pochi minuti affinché la carne prenda bene il sugo.
Allo stesso modo si possono cuocere anche polli e conigli.

L. Babbi Cappelletti, *Civiltà della tavola contadina in Romagna,* Milano, Idealibri, 1993

Ingredienti

1 bella faraona
2 - 3 spicchi d'aglio
2 rametti di rosmarino
1 rametto di salvia
2 - 3 foglie di alloro
½ cipolla
1 gambo di sedano
1 carota
1 bicchiere di vino bianco secco
sale e pepe
500 g di pomodori maturi
100 g di lardo o pancetta e poco olio di oliva

La gardela

Il rito della graticola è notoriamente caro ai romagnoli, rito familiare, comunitario, chiassoso, gudurioso, e a buon mercato.
L'utensile è comunemente presente in tutte le case: nel camino del bassocomodo, sul caminetto dietro casa, al limitare dell'orticello, oppure montato nel classico e uniforme barbecue, nelle trattorie e nei ristoranti, pizzerie e rosticcerie, in occasione di tante feste della Romagna.
Tanti cibi destinati alla graticola: carni, pesce, verdure, pane, formaggi, polenta. Tante le predisposizioni: condimenti, marinatura, oliature, speziature, aromatizzazioni, con olio, vino, aceto, limone, sale, pepe, rosmarino, aglio, timo, salvia, prezzemolo, alloro, mirto ecc.
Meno entusiasmante, e per certi versi avvilente, il ricorso alla diffusa (e pur comoda, chi lo nega!) piastra, impropriamente denominata griglia, sulla quale vengono cotte o bruciacchiate carni ovine e suine nonché verdure, con dannose e discutibili sovracotture di grassi o pessime mescolanze di sapori.
Belli e tutti da esibire i regolari segni di cottura, tracciati dalla graticola incandescente e dalla cottura alla brace.
Importante, e non da sottovalutare, la scelta della legna, preferibilmente dura e aromatica, di valle, di pineta e di collina; in campagna si considerava adatta la legna ricavata dai frutteti e vigneti.
In sintesi, la grigliata mista è amata dai romagnoli semplici e senza grandi pretese gastronomiche, eppure vantata come segno di prosperità, dovuto alla secolare fame di carne di tanti romagnoli di un tempo neppure tanto lontano; una peculiarità ancor più valida dalla fine degli anni Cinquanta alla fine degli anni Settanta!
Diversi e caratterizzanti i tempi e i modi di cottura.
Schematizzo, al solito, ed elenco le più svariate proposte gastronomiche, da destinare alla graticola, utensile più grande se destinato alla carne e più piccolo e doppio se destinato al pesce.
Ed ecco l'elenco:
Carni suine: costa, salsiccia, pancetta, coppa di spalla, prosciutto fresco.
Carni ovine: agnello, capretto, castrato, pecora sotto forma di costolette, braciole, fegato, petto, costato ecc.
Carni bovine: fiorentine, costate, braciole, rognone, fegato.
Pollame: polli, anatre, tacchino, faraona, per lo più opportunamente tagliati.
Conigli: giovani, interi, disossati e premarinati.
Cacciagione da penna: piccioni, quaglie e altri pennuti di piccola taglia.
Pesce: sarda, saraghina, pesce azzurro in genere, rana pescatrice o rombo, spigole, triglie, scampi, gamberi, sogliole, seppie, calamari, canocchie, molluschi vari, pesce spada, anguilla, baccalà.
Verdure: pomodori maturi, melanzane, peperoni, zucchine, radicchi, cipolla, patate, ecc.

G. Pozzetto, *La cucina romagnola,* Padova, F. Muzzio Editore, 1995

Cottura alla griglia

La tecnica impiegata è diversa secondo che si tratti di carne o di pesce e verdure. In generale, si griglia la carne non ungendola e scottandola, mettendo cioè la griglia molto vicino alle braci, che devono essere di diverso legno secondo il tipo di carne. In un secondo tempo, ottenuto il rapprendimento e la colorazione della superficie esterna, si può allontanare la griglia dalle braci, per evitare che le parti grasse della carne si infiammino. Questa procedura è valida per le carni bovine e ovine; il pollame va cotto invece sempre a calore moderato e a una certa distanza (indicativamente più di 30 cm) dalla superficie che emette calore. Questo permette di ungerlo con olio o lardo fuso o burro chiarificato (secondo le ricette) prima di essere esposto al calore. Il pesce e le verdure vanno cotte secondo la procedura contraria a quella delle carni: le braci devono essere velate di cenere, la griglia tenuta a distanza e semmai avvicinata man mano che le braci attenuano il proprio calore. Sia i pesci sia le verdure vanno unti prima della cottura anche con intingoli aromatici; in alternativa, le verdure aromatiche (timo, rosmarino, salvia, alloro, mirto) si possono mettere sulle braci, cosicché sviluppino fumo aromatico. Le carni non si salano mai in cottura e vanno maneggiate in modo da non pungerle, pena la fuoriuscita dei succhi. Pesci e verdure, invece, si salano subito.

Grande enciclopedia illustrata della gastronomia, a cura di M. Guarnaschelli Gotti, Milano, Selezione dal Reader's Digest, 1990

Graticola

curiosità e storia

Degli usi ne' primi otto giorni dello sposalizio

Titolo II - Capitolo XIX

…

102. Allo spirare degli otto giorni dal seguito matrimonio, ha luogo la consegna della dote; poiché quando la sposa venne alla casa del marito non portò, se non quanto può stare in un fazzoletto; cioè una camicia, un grembiale, ed un pannicello da testa.

103. Ecco con quale solennità si consegna la detta dote: una delle spose de' contadini, per esempio, avrà avuto per dote tre, o quattro vestiti, sei camicie, un sacco di grano, una vanga, una zappa, un caldajo, una graticola, due scranne; ed altre ancor avranno otto, o dieci scudi di danaro.

104. Va pertanto la sposa col marito, ed un biroccio a prendere il suo corredo dotale; e si dice andare a prendere la *cassetta*.

…

M. Placucci, *Usi, e pregiudizj de' contadini della Romagna,* ristampa anastatica a cura di G. Bellosi del volume pubblicato a Forlì dal Barbiani nel 1818, Imola, Editrice La Mandragora, 2002

Lepre

Dopo averla ben pulita, lasciarla marinare per circa 13 ore nel vino rosso con aggiunta di sedano, carote, cipolla, alloro e un paio di chiodi di garofano.
Scolarla, tagliarla a pezzi e rosolare con pepe e sale, olio extravergine di oliva.
Aggiungere dei pezzetti di sedano e carota, pomodoro e brodo già preparato in precedenza, quanto basta.
Portare a cottura lentamente per circa 2 o 3 ore secondo grossezza.

Le lumache in umido

Un'antica credenza popolare riteneva che le chiocciole (chiamandole col loro vero nome) fossero afrodisiache, ma non era tanto il desiderio di aumentare gli appetiti amorosi a sollecitare la raccolta degli umili molluschi quanto il bisogno di variare il quotidiano menu senza gravare sul bilancio familiare. Si "cacciavano" dalla primavera fino a settembre e sulla tavola arrivavano, dopo lo spurgo e l'estrazione dai gusci, in umido o fritte. Oggi sono un bocconcino da buongustai e vengono anche allevate. Ma i modi di cucinarle richiamano antichi sapori.
Si lasciano *al lumêghi* a spurgare per circa 5-6 giorni in un recipiente coperto ma arieggiato. Poi si lavano, si passano in un recipiente con abbondante aceto e sale, si scuotono energicamente almeno per 5 minuti perché perdano la "bava". Si mettono quindi in tegame coperte di acqua fredda, poi si passano sul fuoco lasciandole bollire per 30 minuti circa, poi si risciaquano di nuovo in acqua tiepida, ed eccole pronte per essere estratte dal guscio con uno stecchino, se si vuole farle fritte, oppure da cucinare così. A questo punto, in un tegame di terracotta si soffrigge un trito di prezzemolo, aglio e finocchio selvatico con olio e lardo battuto.
Si uniscono poi le lumache, si fanno rosolare per una decina di minuti, poi si dà una spolverata di sale e pepe e si aggiunge pomodoro (o conserva). Si fa andare il tutto a fiamma bassissima e a tegame coperto per almeno 4 ore, aggiungendo ogni tanto un po' di acqua calda o del vino rosso, a piacere.

L. Babbi Cappelletti, *Civiltà della tavola contadina in Romagna,* Milano, Idealibri, 1993

Ingredienti

80 lumache circa
2-3 spicchi d'aglio
1 cucchiaio abbondante di prezzemolo
1 rametto di finocchio selvatico
sale e pepe
6-700 g di pomodori maturi oppure
120-150 g di conserva
150 g di lardo
olio
1 bicchiere di vino rosso

Le lumache fritte

I "ciccioli", ottenuti trattando le lumache come abbiamo sopra indicato, si tritano in maniera grossolana, si infarinano e si mettono in padella nello strutto bollente (oggi si usa l'olio). A metà cottura, si aggiungono uno o due spicchi d'aglio e alcune foglie di salvia.
Tolti dal fuoco, si fanno asciugare ben bene sulla carta assorbente, si aggiustano di sale e pepe, poi si servono.

L. Babbi Cappelletti, *Civiltà della tavola contadina in Romagna,* Milano, Idealibri, 1993

Ingredienti

12-13 lumache a testa
1-2 spicchi d'aglio interi
alcune foglie di salvia
farina di grano o di granoturco
olio o strutto
sale e pepe

Pollo alla cacciatora

Trinciate una grossa cipolla e tenetela per più di mezz'ora nell'acqua fresca, indi asciugatela e gettatela in padella con olio e lardo. Quando è cotta mettetela da parte. Spezzettate un pollastro, friggetelo nell'unto che resta e, rosolato che sia, uniteci la detta cipolla, conditelo con sale e pepe e annaffiatelo con mezzo bicchiere di San Giovese od altro vino rosso del migliore e alquanto sugo di pomodoro e, dopo cinque minuti di bollitura, servitelo. Vi avverto che non è piatto per gli stomachi deboli.

P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene,* introduzione e note di P. Camporesi, Torino, Einaudi, 1995

Pollo alla contadina

Prendere un pollastro di razza romagnola già eviscerato e pulito, fiammeggiarlo, lavarlo molto bene e tagliarlo a piccoli pezzi. Rosolare con un cucchiaio di strutto e poco olio extravergine di oliva in un largo tegame, preferibilmente di terracotta.
Appena sarà dorato insaporire con un trito di aglio e rosmarino pepe e sale grosso delle Saline di Cervia; bagnare con vino bianco secco e far sfumare a fiamma vivace.
Aggiungere quattro o cinque pomodori maturi a pezzi e quando saranno disfatti portare a cottura, aiutandosi con poca acqua calda, per circa un'ora, a fuoco lento.

Esistono diversità legate alle varie usanze, cosicché per insaporire è usata anche cipolla, scalogno, salvia, prezzemolo e alloro. Secondo le stagioni e le zone, si può far prendere sapore nell'intinto del pollo anche a peperoni, funghi o patate tagliate a spicchi e rosolate a parte nell'olio extravergine di oliva. Le rigaglie si possono usare per il ragù oppure cuocere insieme al pollo. Allo stesso modo si può cucinare anche la faraona.

Galline

Al cader delle foglie, alla massaia
non piange il vecchio cor, come a noi grami:
che d'arguti galletti ha piena l'aia;

e spessi nella pace del mattino
delle utili galline ode i richiami;
zeppo, il granaio; il vin canta nel tino.

Cantano a sera intorno a lei stornelli
le fiorenti ragazze occhi pensosi,
mentre il granturco sfogliano, e i monelli
ruzzano nei cartocci strepitosi.

Giovanni Pascoli

G. Pascoli, *Myricae*, Verona, A. Mondadori Editore, 1935

Le polpette

Al pulpeti erano un piatto di recupero che utilizzava nei modi più fantasiosi tutte le carni avanzate, soprattutto il bollito. Oggi si preparano anche con carni fresche tritate, di manzo ma anche di pollo o tacchino, forse perdendo qualcosa di quel sapore antico che le faceva tanto apprezzare, comunque sempre ghiottissime.
Possono essere più o meno ricche (ne proponiamo due versioni), secondo i gusti e le abitudini, ma in ogni caso si mescolano gli ingredienti per ottenere un impasto omogeneo e mediamente morbido, si riduce in palline più o meno schiacciate, si infarinano o s'impanano, si friggono in strutto o olio bollenti.
Sono buone già così, ma il loro trionfo è morire in umido, cioè in tegame, con soffritto di cipolla, lardo o olio di oliva, conserva o pomodori, che alla fine darà, ben salato e pepato, un intingolo denso e saporito.

L. Babbi Cappelletti, *Civiltà della tavola contadina in Romagna,* Milano, Idealibri, 1993

Ingredienti

Per la 1ª versione
500 g circa di carne tritata
150 g di ricotta
2 cucchiai
di grana grattugiato
2 uova
sale
un pizzico di noce moscata
pangrattato sufficiente
a render sodo l'impasto
2 fette di prosciutto
o di mortadella tritate
a piacere
latte per rendere
più morbido l'impasto
se necessario
1 cipolletta
6-700 g di pomodori
maturi oppure
100 g di conserva
100 g di lardo oppure
olio di oliva

Per la 2ª versione
500 g circa di carne tritata
2 uova
2 cucchiai
di grana grattugiato
150 g di ricotta
1 spicchio di aglio tritato
½ cucchiaio
di prezzemolo tritato
pangrattato sufficiente
a rendere sodo l'mpasto
poco latte se necessario
100 g di lardo
opppure olio
6-700 g di pomodori
maturi oppure
100 g di conserva
1 cipolla di medie
dimensioni

Ranocchi fritti e in umido

Sono due piatti da gustare l'uno dopo l'altro, magari sacrificando la minestra.
Prendete ranocchi piuttosto piccoli, infarinateli e friggeteli a fuoco vivo. Ben cotti e rosolati, disponeteli su carta assorbente e salateli.
Metà o poco più di questi ranocchi fritti, poneteli in caldo; gli altri metteteli in una teglia in cui avrete fatto soffrigere in pochissimo olio uno spicchio d'aglio. Cospargeteli di prezzemolo tritato in piccola quantità, quindi versatevi salsa di pomodoro previamente cotta. Pepate alquanto e lasciate sobbollire.
Mangiate ora i ranocchi fritti irrorati di succo di limone, quindi passate a quelli in umido, ben caldi e fumanti.
Non vi stancherete tanto presto di questi due piatti.

C. Contoli, *Romagna gastronomica*, Bolog*na,* Edizioni Calderini, 1972

Trippa

Prendete un chilo o due di trippa cruda (di manzo o di vitello) come la si vende dappertutto, raschiatela bene e pulitela, lavandola più volte in acqua fredda, finché questa risultasse chiara. Lessatela insieme a una cipolla. In due ore e mezzo di bollore, tre al massimo, la trippa sarà cotta. Tagliatela a fettucce sottili.
In una casseruola mettete un po' di lardo pestato, burro e cipolla. Quando il lardo è sciolto, unite un pesto d'aglio e prezzemolo. Colorito che sia l'aglio, versate mezzo bicchiere di vino e aggiungete dell'estratto di pomodoro. Lasciate concentrare il sugo, poi versate la trippa. Condite con pepe, sale e noce moscata, e mescolate per pochi minuti, aggiungendo un poco della stessa acqua in cui è stata lessata la trippa.
Dopo venti minuti di ebollizione, la pietanza è pronta.
Cospargete il piatto di parmigiano.

Piatto ordinario, però gustosissimo, inadatto agli individui abituati a tavola al solo sfruttamento delle energie idrauliche. Esso vuole mangiatori gagliardi, con lo stomaco di ferro, i quali rifuggono dall'acqua, appunto, perché il loro stomaco non arrugginisca.

G. Quondamatteo, L. Pasquini, M. Caminiti, *Mangiari di Romagna,* Bologna, Guidicini e Rosa Editori*, 1979*

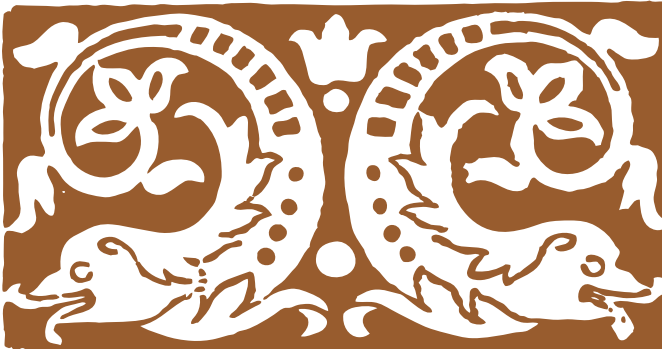
Zuppetta di rigaglie di pollo romagnolo

Un doveroso ringraziamento a chi ha permesso il recupero di questo splendido animale da cortile…

Evento domenicale per le famiglie contadine nei tempi migliori, il buon brodo di gallina…
Non si buttava via nulla ed ecco il recupero della cresta, del fegatino, delle interiora e dell'uovo non nato…
Un brodo semplice, con il collo e le zampe tutte mondate e lavate con cura, immerse con una cipolla e un po' di sedano in acqua fredda per un buon brodo.
In un tegame a rosolare un po' di sedano, due patate e le rigaglie precedentemente sbollentate a parte, con l'aggiunta del brodo, si porta a cottura, circa 40 minuti a fuoco lento… l'amido della patata gli darà la consistenza della zuppa.
Forse all'aspetto visivo non sarete subito emozionati, ma quel verde di quel sedano naturale, profumatissimo, vi farà gioire nell'assaggiare una pietanza che vi porterà a lontani ricordi, alla semplicità di sapori e momenti di festa ormai perduti…

Osteria Michiletta *Chef Rocco Angarola*, *Cesena*

Pesce

Anguilla in pineta
Aringhe con le patate lessate
Baccalà alla griglia
Brodetto dell’ driatico
Canocchie lessate
Fritto misto di paranza
Lumachine di mare
Porri in umido con baccalà
Rustida di pesce azzurro
Sardoncini marinati
Seppia in umido con piselli
Vongole alla marinara

Anguilla in pineta

buratèl 'tla vala

Ingredienti per 4 persone

1 anguilla di circa
kg 1 - 1,5
pepe q.b.
2 cucchiai di aceto
alloro q.b.

Lavare l'anguila in acqua di mare (oggi solo in acqua e sale), privarla della testa e tagliarla a tronchetti: se grossi, aprirli a libro.
Condirla con poco pepe e alcune foglie di alloro, infilare i tronchetti in spiedini di legno aromatico (pino, ginepro, alloro) e cuocerli sulla brace utilizzando legno di pino, che conferisce al pesce un sapore particolare. Durante la cottura bagnare con un ramoscello di rosmarino o di alloro imbevuto di aceto per far sgrassare il pesce e renderlo più digeribile.
A fine cottura togliere la pelle arrostita che una volta si mangiava, se risultava croccante, con la piada e le erbe selvatiche.

Purazi… Doni! Vongole… Donne! I mangiari nei racconti della gente di mare, a cura di D. Bascucci [et al.], Rimini, Panozzo Editore, 1995

Le aringhe con le patate lessate

Grande risorsa della cucina povera, ma anche ghiottissima, *la rènga* era presente ancor più spesso del baccalà sulla tavola contadina. Da cruda insaporiva il pane e la polenta, lavata e asciugata senza perder la testa veniva rosolata in gratella o arrostita sui ferri della stufa, ma spesso finiva anche in pentola, lessata, da servire con polenta e verdure.
Non richiedeva ammollo, imponeva solo la scelta tra individui da latte o da uova (maschi le prime, femmine le seconde). Da qui il detto, rimasto nell'uso, "esser da latte e da uova", che significa "adattarsi ad ogni circostanza", "non avere preferenze".
Per la ricetta occorrono delle belle aringhe sotto sale, al naturale o affumicate. Si lasciano a bagno in acqua fredda o nel latte per alcune ore; poi si mettono in tegame con abbondante acqua fredda e si portano a bollore. A questo punto si getta l'acqua e si ripete l'operazione per due volte ancora.
Si mangiano calde, condite con olio e aceto a piacere, accompagnate da patate lessate e condite con olio, spicchi d'aglio, prezzemolo e poco sale.

L. Babbi Cappelletti, *Civiltà della tavola contadina in Romagna,* Milano, Idealibri, 1993

Ingredienti

6 grosse aringhe
1 kg di patate
2-3 spicchi d'aglio
poco prezzemolo tritato
olio
aceto di vino a piacere

Baccalà alla griglia

bacalà a rost

Tenere il baccalà a bagno per 3-4 giorni, cambiando spesso l'acqua.
Sgocciolarlo e condirlo con aglio e rosmarino tritati, metà olio, pepe e poco sale, poi cuocere per circa 20 minuti sulla griglia.
Prima di servire condirlo con il rimanente olio.

Purazi… Doni! Vongole… Donne! I mangiari nei racconti della gente di mare, a cura di D. Bascucci [et al.], Rimini, Panozzo Editore, 1995

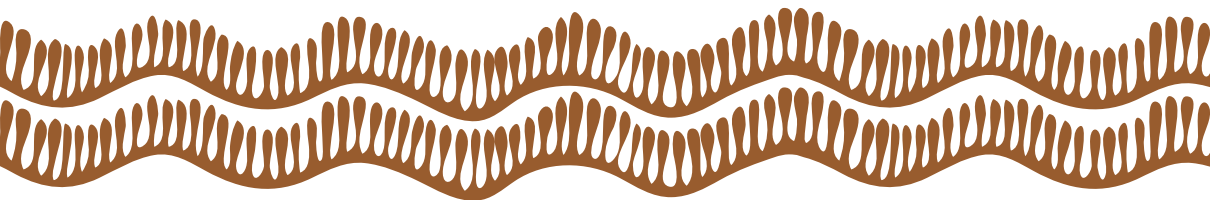
Ingredienti
per 4 persone

1 kg di baccalà
3 spigoli di aglio
rosmarino q.b.
1 dl di olio extravergine di oliva
sale, pepe q.b.

Brodetto dell'Adriatico

Pulire il pesce togliendo le teste e le interiora, lavarlo e tagliare a pezzi quello più grosso.
In una casseruola, meglio se rettangolare, adagiare il pesce a strati, cominciando dai pesci più grossi, aggiungere l'olio, il concentrato di pomodoro diluito in un po' d'acqua, sale, pepe e vino rosso. Coprire con acqua e cuocere dolcemente, senza mai girare il pesce, per circa 20 minuti.

Ingredienti
per 4 persone

2 kg di pesce
(non tutto ma di tutto il pescato fresco): cagnetto, canocchie, coda di rospo, mazzole, ragno pagano, rombo a pezzi, scorfano, seppie, sogliole, trigliette
4 cucchiai di olio extravergine di oliva
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
1 bicchiere di vino rosso
sale e pepe

Canocchie lessate

Mettere una pentola d'acqua sul fuoco con un po' di sale grosso e a piacere pepe in grani.
Gettare le canocchie vive nell'acqua bollente, lasciarvele per circa 5 minuti poi scolarle. Con le forbici tagliare i bordi della coda, il fondo, le zampette e lateralmente, poi sbucciare la parte superiore.
Adagiare le canocchie sul piatto e condire con pepe, olio extravergine di oliva e a piacere spolverare con prezzemolo tritato.

Ingredienti
per 4 persone

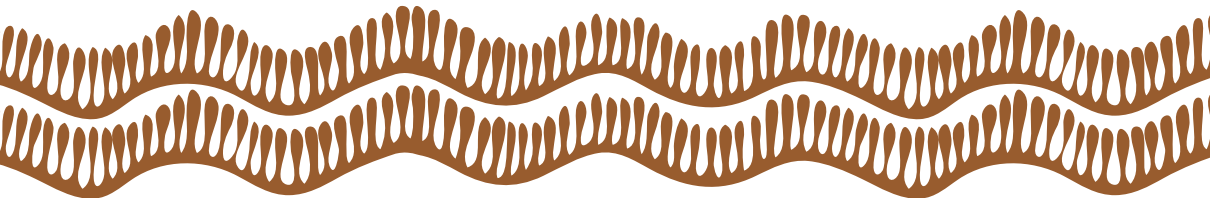
1 kg di canocchie
vive di pezzatura grossa
1 cucchiaio di olio
extravergine di oliva
sale grosso
pepe e prezzemolo

Le canocchie sono buone soprattutto durante i mesi con la "r" (febbraio, marzo aprile, settembre, ottobre, novembre, dicembre)

Fritto misto di paranza

Pulire il pesce togliendo le teste e le interiora, lavarlo ed asciugarlo.
In un contenitore mettere il pesce, aggiungere la farina e infarinare bene.
Con l'aiuto di un setaccio scuotere la farina in eccesso.
In una padella mettere l'olio, quando bolle gettare il pesce infarinato e non appena diventa dorato, scolarlo con una schiumarola per fritto e adagiarlo sopra un foglio di carta gialla.
Salare e servire subito.

Ingredienti
per 4 persone

1 kg di pesce
(calamaretti, sardoncini,
trigliette, zanchetti)
200 g di farina
1 l di olio extravergine
di oliva
sale

Lumachine di mare

Mettere le lumachine in una bacinella e lasciarle riposare per circa 30 minuti; quando cominciano ad uscire dal guscio spolverare con il sale fino e lavarle 2 o 3 volte.
In una casseruola mettere l'olio, aggiungere lo scalogno e l'aglio tritati finemente e fare imbiondire.
Unire le lumachine e sfumare con il vino bianco, aggiungere il concentrato di pomodoro diluito in un po' d'acqua, i bastoncini di finocchio selvatico e il pepe.
Coprire il tutto con acqua e continuare la cottura per circa 2 ore. Aggiustare di sale a piacere.
Prima di servire spolverare con prezzemolo tritato.

Il periodo migliore per gustare le lumachine va da ottobre ad aprile

*Ingredienti
per 4 persone*

*1 kg di lumachine di mare
1 scalogno di Romagna
1 spicchio di aglio
½ cucchiaio
di concentrato di pomodoro
oppure 3 cucchiai di passata
1 cucchiaio di olio
extravergine di oliva
1 bicchiere di vino bianco
secco
4 bastoncini di finocchio
selvatico
sale, pepe e prezzemolo*

Porri in umido con baccalà

Il porro, lo sappiamo, è un particolare tipo di aglio, che si consuma fresco. Esso veniva cotto in umido con le patate, sostituite, alla grande, dal baccalà.
A pezzi, il baccalà si faceva inizialmente rosolare nel grasso (o nell'olio); poi si lasciava parcheggiare in un piatto, mentre nel sugo prodotto si metteva a frignare il porro, tritato. Si aggiungevano pomodori (o conserva) e, avendoli, anche dei tocchetti di sedano, più la solita acqua, senza aggiunta di sale, se il baccalà era stato poco ammollato. Questo, al primo bollore, si faceva tornare nel tegame, a borbottare in compagnia, a fuoco lento. L'intingolo invitava a "tocciare" il pane, o la piada, coi suoi sapori maschi, superbi.

V. Tonelli, *A tavola con il contadino romagnolo,* Imola, Grafiche Galeati, 1986

Rustida di pesce azzurro

Pulire il pesce togliendo le interiora, lavarlo molto bene e scolarlo.
Mettere il pesce in un contenitore e condirlo con sale, pepe e un filo di olio extravergine di oliva. Aggiungere il pane grattugiato e scuotere per impanare.
Adagiare il pesce sulla graticola e cuocere sulla brace ardente, facendo attenzione ai colpi di fiamma, per 5-10 minuti girando la graticola.

Ingredienti
per 4 persone

1 kg di pesce
(sarda, sardoni, sardoncini e saraghina)
2 cucchiai di olio extravergine di oliva
150 g di pane grattugiato tipo comune
sale e pepe

Sardoncini marinati

Pulire i sardoncini togliendo la testa e le interiora, metterli in una bacinella capiente, aggiungere il sale, un pizzico di zucchero, il succo dei limoni e ricoprire con l'aceto bianco. Lasciare marinare per circa 4 ore (il tempo dipende dalla pezzatura del pesce). Scolare e spinare i sardoncini facendo attenzione che i due filetti rimangano interi. Stenderli a strati in un contenitore, spolverare con prezzemolo e ricoprire di olio extravergine di oliva.
Conservare in frigorifero.

Ingredienti
per 4 persone

1 kg di sardoncini
4 limoni
1 l di aceto bianco
1 hg di sale
olio extravergine di oliva
prezzemolo e zucchero

Seppia in umido con piselli

Tritare finemente gli scalogni e farli imbiondire nell'olio, aggiungere la seppia e farla rosolare. Sfumare con il vino e regolare di sale e pepe. Aggiungere il concentrato di pomodoro diluito in un poco di acqua tiepida, coprire il tutto con acqua e far bollire a fuoco basso per circa 30 minuti.
Unire i piselli e continuare la cottura per 15 minuti.
Controllare la cottura (la seppia deve essere tenera e forabile con una forchetta) e la densità del sugo (non deve essere troppo liquido).
Prima di servire spolverare con un po' di prezzemolo tritato.

La seppia è buona soprattutto in maggio, quando si avvicina alla riva per deporre le uova.
È l'epoca in cui, sulle coste romagnole, i pescatori mettevano in acqua le nasse, gabbie di legno e spago, che con l'aiuto di alcuni mattoni venivano affondate ad un migliaio di metri dalla spiaggia, all'interno delle quali venivano posti dei rametti di alloro che invitavano la femmina a fare il nido.
Un gavitello di sughero ed uno straccio di bandiera indicavano il posto dove la nassa era stata calata. Di tanto in tanto, con un moscone, e provvisto di una cassetta o cesta, il pescatore andava a fare la raccolta. Oggi le nasse sono state sostituite dai più moderni bertovelli (comunemente chiamati *cugoll*) e il moscone da un veloce motoscafo munito di rullo idraulico per salpare il bertovello.

Ingredienti
per 6 persone

1 kg di seppie pulite
e tagliate a filetti
3 scalogni di Romagna
50 g di olio extravergine
di oliva
1 bicchiere di vino bianco
secco
1 cucchiaio scarso
di concentrato di pomodoro
200 g di piselli freschi
sale, pepe e prezzemolo

Vongole alla marinara

Fare spurgare le vongole in una bacinella con acqua e sale per circa un'ora, poi scolarle.
Preparare una padella con l'olio e l'aglio, aggiungere le vongole e un pizzico di pepe, coprire con un coperchio e cuocere a fuoco vivo.
Quando le prime vongole cominceranno ad aprirsi (dopo pochi minuti), continuare la cottura ancora per qualche minuto.

Ingredienti
per 4 persone

1 kg di vongole
2 spicchi di aglio
2 cucchiai di olio
extravergine di oliva
sale grosso, pepe
e prezzemolo

La saraghina sul testo
di Livio Vannoni

Sembra un controsenso, eppure, sebbene durante tutta la settimana i contadini di una volta fossero costretti, dalla miseria, ad essere vegetariani, il venerdì facevano vigilia e mangiavano pesce. Pesce di infima qualità, ma sempre meglio delle quotidiane erbe. Il pesce veniva venduto a domicilio dal *peseri*, dalle pescivendole, che giravano la campagna in lungo e in largo a cavallo di arcaiche biciclette con due portabagagli davanti e di dietro. Trabiccoli che sembrava avessero il motorino, tanto era il ronzio delle mosche e delle vespe che giravano come satelliti impazziti attorno alle cassette. Il pesce era di quello che costava pochissimo, ossia *mursien, saraghina, paganell e purazi*, però era fresco, appena sbarcato dai barcheti dei bellariesi. Di solito mia zia comperava la *saraghina*, e la cuoceva *sla teggia*, sulla teglia di terracotta. La ricetta è semplice e si spiega in due parole. La *saraghina* veniva abbondantemente infarinata così com'era, senza togliere nulla, perché era un vero peccato fare degli scarti, anche se il gatto protestava strofinandosi e miagolando energicamente. Poi i pesci venivano uniti per la coda a tre, o anche a cinque schiacciandogli per bene l'estremità in modo che non si staccasse durante la cottura, ciò che in effetti non avveniva quasi mai. Così preparate, le *saraghine* sembravano tante dita o manine in guanti bianchi. Non c'era bisogno di olio (che costava troppo) e perché la *saraghina* è un pesce che si cuoce nel suo grasso. Bastava salarla e via, sopra la teggia ben calda. S'alzava subito verso il camino un densissimo fumo ed un acuto profumo, di pesce arrostito, mentre i grossi grani di sale da cucina scoppiettavano saltando da tutte le parti. Era compito della cuoca rivoltarla alla svelta *sla peunta dla curtela*, con la punta del coltellone, affinché non si attaccasse alla teggia e non si bruciasse e appena cotta veniva adagiata con mano esperta in quel grande piatto ovale chiamato *riel* e portata a tavola, dove veniva presa d'assalto dagli avidi commensali. Quasi tutti adagiavano le manine sulla calda piadina, ne facevano un *cassaun* e la mangiavano reste e teste, mentre i più *spulicred*, ossia i più schifiltosi davano le teste al gatto. Quella che non veniva mangiata subito, veniva conservata per il giorno dopo e consumata fredda e con molto aceto ed era una vera specialità! Oppure marinata, secondo la regola che segue. In un pentolino, a parte, si faceva bollire dell'aceto (che allora era quello fatto in casa, *cun la mèdra*, di vino senza intrugli dentro), insieme ad aglio, foglie di salvia e bucce di limone. Dopo ventiquattr'ore la *saraghina* marinata era pronta e poteva conservarsi per lungo tempo. A proposito ad *saraghina*, mi ricordo di un fatterello capitato a mia zia e raccontato a noi molto tempo dopo. Stava cuocendo la *saraghina* e ce la metteva tutta perché c'era un ospite importante a pranzo: *e' fataur*, il fattore, e non voleva fare brutta figura. Ma sapete com'è: quando si cerca di fare bene, è proprio il momento che il diavolo ci mette la coda! Successe che nello spaccare alcune canne secche con il ginocchio, per alimentare il fuoco, salta fuori una lucertola, evidentemente in letargo e, dopo un piccolo volo, atterra proprio *sla tegia*, sulla teglia, dove, dopo un piccolo sussulto, resta immobile cuocendo. Mia zia butta l'occhio verso il fattore per vedere se ha visto la scena, e cerca nello stesso tempo di liberarsi del rettile, ma il fattore sta avvicinandosi all'arola. Non ha alternative: con due colpi ben assestati *dla cortela*, getta sull'intrusa un po' di farina, così, dopo un po' la toglie dal testo con le altre *saraghine* e porta tutto in tavola. Non si è mai saputo che l'avesse mangiata, tutto andò benissimo e il fattore fece i complimenti alla cuoca. Solo lei non mangiò, denunciando un po' *ad cusì*, ossia bruciori allo stomaco, e mio zio la guardò allarmato esclamando, col bicchiere a mezz'aria: *«T'an ciarè miga in cinta?»*, «non sarai mica incinta?» L'allarme era più che giustificato: in casa c'erano già otto figli.

G. Quondamatteo, *Grande dizionario (e ricettario) gastronomico romagnolo*, Imola, Grafiche Galeati, 1978

Verdure

Carciofi fritti
Cardi in umido e cardi fritti
Cardoni in teglia
Cavolfiore all'uso di Romagna
Fricò
Frittata con gli stridoli
Funghi in padella e in graticola
Funghi trifolati
Insalata di radicchi alla pancetta
Melanzane alla graticola
Pomidoro al pangrattato
Spinaci di magro all'uso di Romagna
Verdure in gratè
Zucchine ripiene

Carciofi fritti

Tagliare a fettine dei carciofi teneri dopo averli puliti delle foglie esterne più dure e spuntati dalle spine, passare le fettine in una pastella di acqua, sale, uova e farina e friggerli in olio o grasso bollente.

G. Manzoni, *Così si mangiava in Romagna,* Lugo, Walberti Edizioni, 1977

Cardi in umido e cardi fritti

Mettere i cardi in umido da crudi con lardo conserva e acqua salata.
Si possono fare anche in bianco, senza conserva, con l'olio al posto del grasso e con una "sformaggiata" finale, nei piatti.
Si può introdurre dello spezzatino di carne (maiale o vitello), fatto inizialmente soffriggere.
E' gob (com'era chiamato il gibboso vegetale) veniva anche lessato e poi fritto in padella, dopo essere stato infarinato e indorato alla maniera del cavolfiore.

V. Tonelli, *A tavola con il contadino romagnolo*, Imola, Grafiche Galeati, 1986

Cardoni in teglia

I cardoni, detti volgarmente *gobbi*, per la loro affinità coi carciofi, si possono cucinare come questi, se non che, dopo aver nettati bene i cardoni dai filamenti di cui è intessuta la parte esterna, si deve dar loro metà cottura in acqua salata, gettandoli subito dopo nell'acqua fresca, onde non anneriscano.
Tagliateli a pezzetti, infarinateli e quando l'olio comincia a bollire, buttateli giù e conditeli con sale e pepe. Le uova frullatele prima e aspettate di versarle quando i cardoni saranno rosolati da ambedue le parti.
Il cardone è un erbaggio sano, di facile digestione, rinfrescante, poco nutritivo ed insipido; perciò è bene dargli molto condimento.

P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene,* introduzione e note di P. Camporesi, Torino, Einaudi, 1995

Cavolfiore all'uso di Romagna

Dividete una grossa palla di cavolfiore, o due se sono piccole, in spicchiettini che laverete; e così crudi, senza asciugarli, cuoceteli in questo modo: ponete al fuoco un battuto proporzionato di aglio, prezzemolo e olio e quando sarà rosolato fermatelo con in gocciolo d'acqua. Gettateci allora il cavolfiore condendolo con sale e pepe e quando avrà assorbito il battuto tiratelo a cottura mediante conserva di pomodoro sciolta nell'acqua calda. Dategli grazia e più sapore col parmigiano quando lo mandate in tavola, ove può servir per contorno al lesso, a un umido o ad un coteghino.

P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene,* introduzione e note di P. Camporesi, Torino, Einaudi, 1995

Il fricò

È un trionfo di verdure, un accordo stupendo di sapori e colori.
Le verdure - pomodori, melanzane, zucchine, peperoni e cipolle - si lavano, si tagliano a listarelle, si passano in padella una per una: pronta la prima, si toglie dalla padella (è sufficiente tenerla leggermente inclinata), al suo posto si mette la successiva e così via fino ai pomodori, che sono l'ultima. Poi, tutte insieme, si rimettono in padella, si salano e pepano, si portano a fine cottura, mescolando di frequente perché non attacchino.
Ottimo come contorno, il fricò è perfetto anche per preparare una frittata con le uova o per condire la pastasciutta.

L. Babbi Cappelletti, *Civiltà della tavola contadina in Romagna,* Milano, Idealibri, 1993

Ingredienti

3 belle cipolle
2 - 3 melanzane
4 zucchine
2 peperoni
4 - 5 bei pomodori maturi ma tosti
sale e pepe
olio abbondante

Frittata con gli stridoli

Servono naturalmente uova fresche, una manciata di parmigiano grattugiato, sale fino, pepe appena macinato e gli stridoli.
Questi sono destinati alla frittata solo se giovani, altrimenti si è costretti ad utilizzare solo le foglie; in ogni caso si lessano in acqua salata e, ben scolati, si insaporiscono brevemente in padella con un po' di strutto e di burro e qualche spicchio d'aglio schiacciato.
A parte, in una padella, si amalgamano uova sbattute con pepe, sale fino, parmigiano grattugiato, pochissimo pangrattato e prezzemolo tritato.
Si uniscono infine gli stridoli padellati al composto e si procede per la frittata nel modo consueto.
Alcune gocce di aceto (lungamente affinato) sulla frittata calda, conferiscono sorprendenti suggestioni all'olfatto e al gusto.

G. Pozzetto, *La cucina romagnola,* Padova, F. Muzzio Editore, 1995

Funghi in padella e in graticola

"Si friggevano anche le ciabatte", mi dice una testimone, ricordando come lo strutto era chiamato a insaporire tutto ciò che poteva essere commestibile. Ma, da luglio, quando già si raccoglievano i primi porcini, la padella sfrigolava nel lavoro come Dio comanda, mettendo magari in difficoltà la bottiglietta dell'olio, il condimento più adatto per friggere, insieme all'aglio, i fughi tritati e infarinati[1] (dopo una bella lavata).
Orecchielle, manine e famigliole, di fibra più dura, venivano anche lessate prima, mentre i *galét*, i gallinacci, si mettevano a cuocere insieme ai pomodori.
Le "balute" e le "calzette", per citare altri funghi comuni, preferivano invece la graticola: si spellavano, crude, con il coltello e si mettevano sui ferri intere, condite con olio, aglio e sale.

[1] **A Ranchio, si friggevano i porcini anche *a broj*, senza essere infarinati. Questo procedimento, detto anche *a sbrueld*, richiedeva il sale fin dall'inizio, e non a frittura ultimata, come si era soliti fare. Con l'esclusione della farina, si voleva conservare il profumo dei porcini, che qualcuno, per lo stesso motivo, nemmeno lavava, limitandosi a una "spolverata".**

V. Tonelli, *A tavola con il contadino romagnolo*, Imola, Grafiche Galeati, 1986

Funghi trifolati

La preparazione è semplice e molto seguita. I funghi prescelti vanno predisposti: non lavati ma ben puliti, eliminando le parti marce e terrose, e, con l'aiuto di un pennello a setola dura, rimuovere la sabbia che si rifugia tra le lamelle; eseguire l'operazione anche con panno umido. I funghi più grandi si tagliano a fette verticali e sottili o, se si vuole, a dadetti; uniti a quelli piccolini si saltano in padella con poco olio d'oliva, misto ad acqua o addirittura con sola acqua appena sufficiente.
Vanno mescolati delicatamente, soprattutto se la padella non ha il fondo antiaderente.
Dopo una parziale cottura si aggiungono olio d'oliva, aglio, sale, pepe; a conclusione prezzemolo tritato finemente.
Occorrerebbe considerare i tempi di cottura dei funghi impiegati: tempi più lunghi, ad esempio, per chiodini e piopparelli; tempi medi per i porcini; un po' più brevi per le sfiandrine.
Alla fine, il composto ottenuto risulterà abbastanza cremoso soprattutto in riferimento ai funghi più morbidi come il porcino, mentre il piopparello e il prataiolo si manterranno solidi.

Con questa preparazione la scelta dei funghi può essere amplissima ed effettuata secondo le più personali fantasie e combinazioni.

G. Pozzetto, *La cucina romagnola,* Padova, F. Muzzio Editore, 1995

L'insalata di radicchi alla pancetta

I radicchi selvatici, raccolti in campagna, erano meravigliosi da mangiare in insalata, magari mescolati alla lattuga dell'orto. Si usava condirli con pancetta o lardo sfatti e aceto caldo, versati con una vampata di fumi e aromi sulle verdure pronte nella terrina, da gustare all'istante. I vecchi trovavano splendidi questi *radec cun e' sfulmin*.
Si taglia a tocchetti minuti la pancetta fresca, si rosola in una padella. Quando i ciccioli sono ben croccanti, si aggiunge l'aceto di vino, si mescola ben bene, poi si versa il tutto sull'insalata già condita con sale e pepe.

Ingredienti

600 g di insalata mista
250 g di pancetta fresca
½ bicchiere di aceto
sale e pepe

L. Babbi Cappelletti, *Civiltà della tavola contadina in Romagna,* Milano, Idealibri, 1993

I ragazùl

Mej d' l'insalê ch' l'è int l'ôrt
bianca cme una sgnurena sculurìda
par e' sangv inaquarì,
u m' pìîs i ragazul
i radecc campagnùl
ben mmurì int e' sol
chi cress travers di pré
da cant a de' mintàstar
o a un caspadìn 'd sarpól,
cundì insèn a dla rócla
e a dó foi 'd pimpinëla,
pr' adarbêm a l'usanza
d'una bes-cia buvena.

Aldo Spallicci

I radicchi campagnoli

Meglio dell'insalata ch'è nell'orto / bianca come una signorina scolorita / per il sangue innacquato, / mi piacciono i ragazzoli, / i radicchi campagnoli: / bene abbronzati nel sole, / che crescono in mezzo ai prati / accanto a del mentastro / od a un cespetto di serpillo, / conditi assieme a della rucola / e a due foglie di pimpinella, / per aderbarmi all'uso / d'una bestia bovina.

Melanzane alla graticola

Prendete delle belle melanzane fresche, spuntarle dalla parte del torsolo e tagliarle in due nel senso della lunghezza. Incisa ripetutamente la parte interna con la punta del coltello, cospargerla di pane grattugiato imbevuto d'olio, aglio tritato, sale e pepe. Metterle sulla graticola a fuoco di carbone. Possono essere cotte anche al forno, a calore moderato, dentro una teglia ben unta.

L'intenso e lucido colore della melanzana, ha dato origine al curioso modo di dire *va a dè la cupèla mal mlanzeni!,* va a dare la copale alle melanzane!, che sta per 'va a quel paese!'

G. Quondamatteo, L. Pasquini, M. Caminiti, *Mangiari di Romagna,* Bologna, Guidicini e Rosa Editori, *1979*

Pomidoro al pangrattato

Riporre uno dietro l'altro in una ruola *(teglia ndr)* dei mezzi pomidori cospargendoli di olio abbondantemente, pangrattato, formaggio parmigiano grattugiato e prezzemolo tritato. Appena cotti servirli in tavola caldi.

G. Manzoni, *Così si mangiava in Romagna,* Lugo, Walberti Edizioni, 1977

Spinaci di magro all'uso di Romagna

Lessateli con la sola acqua che grondano dall'averli tenuti in molle, spremeteli bene e metteteli in umido con un soffritto di olio, aglio, prezzemolo, sale e pepe, lasciandoli interi ed aggraziandoli con una presa di zucchero e alcuni chicchi d'uva secca a cui siano stati tolti gli acini.

P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene,* introduzione e note di P. Camporesi, Torino, Einaudi, 1995

Verdure in gratè

Si scriverà anche gratin, ma in Romagna si dice "gratè". Le verdure gratinate alla romagnola sono un contorno tradizionale, facile da fare, ma difficile da trovare ben fatto nei chioschi e nelle rosticcerie, dove spesso si vende. Si possono preparare in questo modo pomodori, melanzane, cipolle e peperoni. Le melanzane vanno scelte della varietà lunga e non troppo grosse e vanno tagliate in due parti, per il lungo, e lasciate riposare, dopo averle ben salate, perché perdano l'acqua di vegetazione. I pomodori, tondi e rossi, non troppo maturi, vanno invece svuotati dei semi. Le cipolle, tonde, bianche, si sbucciano, si fanno sbollentare per 5 minuti in acqua salata, poi si passano subito in acqua fredda e si tagliano a metà avendo cura di scavarle un po' al centro. I peperoni, gialli e rossi, si tagliano a metà per il lungo e si svuotano dei semi e delle parti bianche. Mescolate del pane grattugiato, con aglio e prezzemolo tritati finemente, olio extravergine d'oliva, sale e pepe sino ad ottenere un impasto omogeneo. Quindi riempite le verdure, disponetele in una teglia da forno, irrorate con olio extravergine d'oliva e fate cuocere in forno ben caldo (200°). Le diverse verdure hanno tempi di cottura differenti, è quindi consigliabile non cuocerle insieme. Se gli ortaggi tendono ad attaccarsi, aggiungete un filo d'acqua sul fondo della teglia.

M. Marziani, P. Meldini, *La cucina riminese tra terra e mare,* Rimini, Panozzo Editore, 2005

Zucchine ripiene

zochi sé rimpìn

Dopo aver svuotato le zucchine dall'anima preparare il ripieno. In una terrina mescolare tutti gli ingredienti compresa l'anima delle zucchine finemente tritata e, con questo composto, riempirle. In una larga teglia rosolare le zucchine, salarle, peparle e aggiungere il pomodoro maturo tagliato a fette, quindi coprirle e farle cuocere adagio per 20 minuti.

Mio babbo aveva tagliato di sbieco una canna vuota e con questo attrezzo svuotava le zucchine.

E' magnè. I mangiari negli usi dei contadini romagnoli, dai racconti di R. Giorgetti e di sua mamma M. Manuzzi, a cura di D. Bascucci [et al.], Rimini, Panozzo Editore, 2002

Ingredienti
per 4 persone

12 zucchine medie
300 g di carne macinata
un cucchiaio di parmigiano
un cucchiaio di pan grattato
un uovo
1 spigolo d'aglio
un pizzico di prezzemolo tritato
1 dl di olio extravergine di oliva
un pomodoro maturo
sale e pepe q.b.

Un tempo la carne era considerata un genere di lusso e veniva consumata solo in particolari e rare occasioni. Nella maggior parte dei casi, quindi, quando si preparavano le zucchine ripiene, la carne non veniva utilizzata. L'apporto nutritivo di questo piatto (utilizzato principalmente per la cena), era comunque garantito dalle uova e dal formaggio.

Dolci

Bustrengo di Borghi
Bustrengo di Rimini
Bracciatello
Cantarelle
Castagnaccio
Castagnole
Ciambella
Latteruolo
Migliaccio di Romagna
Pagnòta 'd Pasqua
Pesche ripiene
Pere volpine
Piada dei morti
Sabadō
Straccadenti
Zuppa inglese
Zuppa inglese alto Savio

Bustrengo di Borghi

bustrengh di Beurgh

Sbucciare le mele e tagliarle a fette molto sottili, intanto far rinvenire l'uva passa in acqua tiepida e asciugarla. In una larga zuppiera miscelare la farina bianca, la farina gialla, il pane grattugiato, le mele, le scorze grattugiate di limone e di arancio, lo zucchero, il parmigiano o il formaggio di casa, l'odore di noce moscata e l'uva passa. Aggiungere poi il latte a filo, sempre mescolando, il vino bianco, le tre uova leggermente sbattute, l'olio, lo strutto freddo semiliquefatto ed infine una puntina di bicarbonato. Mettere in forno a 180° per 40 minuti.

Il bustrengo era un mangiare tipico diffuso in tutta la Romagna; i suoi ingredienti variavano da zona a zona a seconda dei prodotti che la gente aveva a disposizione. I bustrenghi più ricchi erano quelli della pianura perché le colture erano più variegate ed abbondanti. Si impoverivano man mano che si saliva in montagna. Nell'alta Valle del Marecchia il principale ingrediente era la farina di castagne; nelle valli dell'Uso e del Savio si usava la farina di ceci; in pianura e nella media collina la farina di grano o di mais e la frutta.
La parola bustrengo indica una modalità di cottura che avveniva in larghe teglie di rame chiamate role; queste erano poste sul focolare con fuoco sopra e sotto: la rola veniva chiusa da un coperchio cosparso di cenere e brunice. La cottura era molto lenta e per evitare che il composto si bruciasse occorreva molta esperienza.

E' magnè. I mangiari negli usi dei contadini romagnoli, dai racconti di R. Giorgetti e di sua mamma M. Manuzzi, a cura di D. Bascucci [et al.], Rimini, Panozzo Editore, 2002

Ingredienti
per 12 persone

750 g di mele
150 g di farina bianca
200 g di farina gialla
250 g di pane grattugiato
scorza grattugiata di un limone e di un arancio
100 g di zucchero
80 g di parmigiano o formaggio di casa
un pizzico di noce moscata
400 g di uva passa
3 dl di latte
un bicchiere di vino bianco
3 uova
1,5 dl di olio extravergine di oliva
100 g di strutto o burro
7 g di bicarbonato

Bustrengo di Rimini

bustrèng

Mettere a bagno il pane grattugiato in una capace ciotola con il latte e lo zucchero, unire le uova, la farina gialla e la farina bianca sempre mescolando, l'olio, le noci e l'uva passa preventivamente ammollata. Mescolare bene il composto. Ungere una tortiera e versare il composto in modo uniforme. Cuocere in forno a 180° per circa 45 minuti.

Dolce tipico del riminese che nasceva dal recupero del pane avanzato, macerato nel latte, dolcificato e arricchito a piacere con quello che si aveva a disposizione (mele, pinoli, cacao, farina di castagne, mandorle, noci, uva passa …)

Ingredienti

100 g farina gialla
200 g farina bianca
200 g pane grattugiato
250 g zucchero
250 g olio extravergine di oliva
3 uova
750 g latte
200 g uva passa
100 g di noci
scorza di limone grattugiata

Bustrengo

curiosità e storia

Il "bustrengh" è un dolce, povero e semplice, che affonda le sue origini nel medioevo e che, tuttavia, nei secoli si è arricchito di altri ingredienti, nostrani o esotici, fino a raggiungere non l'identità di una consolidata ricetta ma il volto di tantissime preparazioni, dolci o salate, nelle quali, comunque, finiva sempre quel che c'era nella dispensa di casa. Dolce o salato, poi, rimane comunque una torta, una preparazione casalinga e contadina. Da questo labirinto si esce ritrovando il filo conduttore degli ultimi cinquant'anni di vita di quello che oggi si può considerare una preparazione tra le più tipiche e affascinanti: il recupero del pane raffermo per trasformarlo in delizia per il palato con la semplice aggiunta di noci, mandorle, uva, a volte mele, riso, farina di polenta oppure di castagne. Questo nella maggior parte del territorio. Solo in poche zone è rimasta viva l'altra tradizione, quella del bustrengo salato, odoroso di formaggio, da mangiare come piatto unico.

Bracciatello

brazadèl

Sulla spianatoia, con la farina fare fontana, sbriciolare il lievito, unire le uova, lo strutto e un pizzico di sale.
Amalgamare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico e con esso formare una palla.
Coprire con un telo di lino e una copertina di lana; lasciare lievitare per almeno due ore.
Lavorare nuovamente l'impasto per almeno dieci minuti, poi dividerlo in 6 o 7 pezzi e, ad ognuno di essi, dare la forma di un bracciale.
Cuocere in forno caldo (200° C) per circa 30-40 minuti.

Mia nonna Santina, originaria di Sasso di Corniolo, nata nel 1861, a Pasqua preparava sempre il bracciatello, così faceva mia mamma e così continuo a preparalo anch'io ogni anno.
Il bracciatello viene fatto benedire con le uova sode e si mangia assieme ad esse, per colazione, il giorno di Pasqua.

Francesca Bresciani *nata a Galeata nel 1928*

Ingredienti

1 kg di farina
2 cubetti di lievito di birra [1]
2 cucchiai di strutto
9 uova, poco sale

[1] **un tempo si usava il lievito (madre acida) del pane**

Le cantarelle

Si tratta di una preparazione umile, semplicissima, a base di farina di grano o addirittura di farina di mistura (grano e granoturco in parti uguali), spenta con acqua tiepida e un pizzico di sale, che solo la fantasia di povera gente ha potuto comprendere tra i dolci. Chi poteva, arricchiva l'impasto almeno con un uovo, profumava di anice e cercava una certa leggerezza con l'aggiunta di una punta di bicarbonato.
Preparati sempre "ad occhio", al *catarèli* si cuociono sulla teglia molto calda, versando a cucchiaiate la pastella piuttosto liquida, per ottenere "frittelle" di 15 cm circa di diametro. Dorate da entrambe le parti (il calore le fa rapprendere rapidamente), si condiscono subito con poco olio e zucchero semolato, si piegano in 4 parti e si mangiano ancora bollenti.

L. Babbi Cappelletti, *Civiltà della tavola contadina in Romagna,* Milano, Idealibri, 1993

Ingredienti

500 g di farina
¼ di litro di acqua tiepida
1 uovo
2 - 3 cucchiai di anice
1 pizzico di sale
1 punta di bicarbonato o
1 cucchiaino raso di lievito per dolci
olio
zucchero semolato

Il castagnaccio

È una ghiottoneria rustica *e' castagnaz*, diffusissima una volta fra le genti di montagna, che sta tornando di moda. Ce ne sono tante varianti, tutte amabilissime.
A freddo si mescolano in una ciotola la farina di castagne, lo zucchero e un pizzico di sale. Aiutandosi con un cucchiaio di legno, si amalgamano con l'olio e il latte sufficiente ad avere una pasta morbida. Si aggiunge allora dell'uvetta tenuta per almeno 1 ora a bagno in poco liquore dolce (rhum, di preferenza) e abbondanti pinoli. Si unge una teglia col burro, si spolvera di pangrattato, poi si versa il castagnaccio.
A questo punto, si passa più volte il palmo della mano inumidito, ma non gocciolante, sulla superficie bagnandola senza esagerare e, nel contempo, rendendola liscia e uniforme (l'operazione impedisce che durante la cottura venga rotta da crepe). Si può decorare, a piacere, con gherigli di noci, altri pinoli e altra uvetta. Si inforna a temperatura media (180° C) per circa 25-30 minuti.
Prima di togliere dal forno, si fa il test dello stuzzicadenti: se esce asciutto dall'impasto, il castagnaccio è pronto. Una volta intiepidito, si toglie dalla teglia e si taglia a mandorle di media grandezza.

L. Babbi Cappelletti, *Civiltà della tavola contadina in Romagna,* Milano, Idealibri, 1993

Ingredienti

500 g di farina di castagne
1 pizzico di sale
2 cucchiai abbondanti di zucchero
1 cucchiaio d'olio
latte sufficiente a render morbido l'impasto
150 g di pinoli
150 g di uvetta e liquore dolce per ammorbidirla
acqua per bagnare la superficie
gherigli di noci
pinoli e poca uvetta per guarnire

Castagnole

Questo piatto particolare alle Romagne, specialmente di carnevale, è, a dir vero, di genere non troppo fine, ma può piacere.
Intridete sulla spianatoia una pasta soda con farina, due uova, una cucchiaiata di fumetto[1], odore di scorza di limone e sale quanto basta. Lavoratela molto e con forza colle mani come fareste del pane comune, facendole a poco per volta assorbire una cucchiaiata di olio fine. Per ultimo tiratela a bastoncini, tagliateli a pezzetti del volume di una noce e gettateli subito in padella a lento fuoco dimenandola continuamente. Cotte che sieno le *castagnole*, spolverizzatele di zucchero a velo e servitele diacce; ché sono migliori che calde.
Se invece di fumetto vi servirete di cognac o di acquavite, il che sembra lo stesso, vi prevengo che non otterrete il medesimo effetto e che rigonfieranno poco.

P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, introduzione e note di P. Camporesi, Torino, Einaudi, 1995

[1] **In Romagna il *fumetto* è una miscela composta per metà da anice e per l'altra metà da rosolio.**
(nota di Piero Camporesi)

Castagnole

Eccovi una seconda ricetta di *castagnole*. Provatele tutt'e due ed attenetevi a quella che più vi garba.

Mettete in un vaso i rossi d'uovo, lo zucchero, il fumetto, l'acqua e il sale. Mescolate, montate le chiare e con questi ingredienti e il burro intridete tanta farina sulla spianatoia da formare un pastone che si possa lavorar colle mani.
Dimenatelo molto perché si affini, poi fatene delle pallottole grosse quanto una piccola noce e friggetele come le antecedenti a fuoco lento e in molto unto[1].

P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, introduzione e note di P. Camporesi, Torino, Einaudi, 1995

[1] **Un'altra ricetta romagnola suggerisce di far scottare in acqua bollente le castagnole prima di passarle in padella dentro lo strutto bollente. In questo modo riescono più tenere e croccanti e non assorbono in nessun modo il grasso.**
(nota di Piero Camporesi)

Ingredienti

uova, n. 2
acqua, due cucchiaiate
fumetto, due cucchiaiate
burro, grammi 20
zucchero, grammi 20
un pizzico di sale

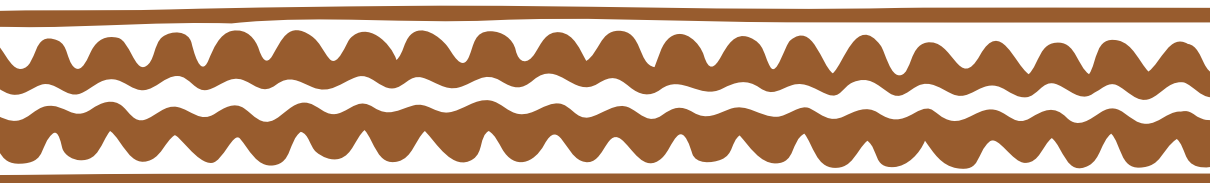
Ciambella

la zambëla

In una terrina mescolare la farina e il lievito[1]; aggiungere le uova, lo strutto, lo zucchero, il latte e la scorza di limone grattugiata.
Impastare con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo e morbido.
Collocare l'impasto in una teglia ben unta e cospargere di zucchero semolato[2].
Per ottenere la famosa ciambella col buco basta mettere una semplice tazza senza manico al centro della teglia prima di mettere l'impasto.
Passare la teglia in forno caldo (180° C) per circa 30 minuti.

Ingredienti

500 g di farina
200 g di zucchero
100 g di strutto
2 uova
¼ di latte
lievito (dose per ½ kg)
la buccia grattugiata di mezzo limone
zucchero semolato per guarnire

[1] **Un tempo era d'uso una miscela di cremor tartaro (15 g) e bicarbonato di soda (5 g), per ogni 500 g di farina.**
[2] **A Pasqua, la ciambella era resa più festosa da una guarnizione di granelli multicolori di zucchero.**

Ciambella o ciambellone

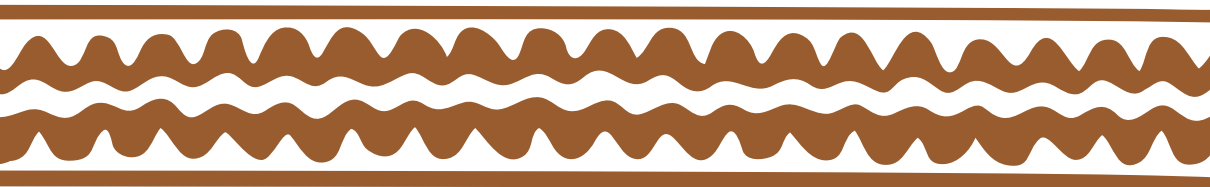
curiosità e storia

Dolce tipico romagnolo campagnolo e contadino, d'antica e plurisecolare consuetudine…
…gustoso dolce tradizionale, sano, rassicurante, riconoscibile, amatissimo, conviviale, che un tempo celebrava la fine di un grande pranzo, ma anche di una merenda, da maritare al vino, nelle colazioni col latte dei bimbi e degli anziani di famiglia, ma anche tante feste sociali, sagre, incontri sociali, nei trebbi, nelle festività dell'anno, ma non solo. Esibita orgogliosamente dai romagnoli, ancora oggi, come uno dei dolci bandiera di questa terra, anche se non esclusivo, esaltata ed esaltante se intinta nel vino, dolce e non (si pensi per esempio al Sangiovese nuovo, fruttato ed eventualmente ancora caratterizzato di residui zuccherini), suadente non solo per la non eccessiva dolcezza ma anche per la sua accattivante friabilità, per il suo peculiare buco e per la calibrata cottura.

G. Pozzetto, *Cucina di Romagna*, prefazione di T. Guerra, consulenza storica di P. Meldini, Roma, F. Muzzio Editore, 2004

Il Battarra, nel dialogo XXX, riporta una curiosa usanza dei contadini romagnoli a proposito della cottura delle ciambelle, o ciambelloni. È la contadina Cilia che racconta:

"Quando facciamo i ciambelloni, per andare a visitare la Commare, o che per Pasqua si portano al Padrone, quando pertanto sono sul fiore della cottura apriamo la bocca del forno, e in tre o quattro ci poniamo innanzi alla detta bocca del forno a guardare i ciambelloni, e chi digrigna coi denti, e chi si mette a ridere forte alla spiattellata; sa ella perché il facciamo? acciò, che i ciambelloni vengano con quelle crepature a digrignare, perché allora riescon più belli alla vista, ed anco più morbidi da mangiare".

G. A. Battarra, *Pratica agraria, distribuita in vari dialoghi,* Tomo I, Rimini, B. Ghigi Editore, 1975

Delli regali in occasione di Battesimo

Titolo I - Capitolo XII

41. Il terzo regalo lo riceve la portatrice, essendo obbligo del compare di porle qualche moneta in mano sotto il pannicello, che copre la creatura, senza farsi vedere da veruno.
42. Il quarto regalo lo riceve la puerpera, dovendo dare il compare un pajo capponi, oppure delle uova, e delle ciambelle in numero dispari, se il bambino è maschio, ed in numero pari, se è femmina.

Delli regali in caso di nascite, che si fanno da' parenti

Titolo I - Capitolo XIII

47. Li parenti mandano alla puerpera sette ciambelle, e non più, in un paniere, ma di queste se ne lascia una, e mezza nello stesso paniere, che si porta alla casa de' parenti, che le mandarono: ciò si usa nel primo parto, sia maschio, o femmina il neonato.
48. Ne' successivi parti li detti parenti devono regalare 15, o 20 ciambelle, delle quali alcune si lasciano nel paniere, che si portano di nuovo a casa.

Del pranzo in occasione di nascita, e delli regali relativi al detto pranzo

Titolo I - Capitolo XV

53. I parenti accettano l'invito, e portano seco non pochi regali consistenti in uova, grossi capponi ed altro, contribuendo in tal modo alla spesa del pranzo.
54. Anco il compare viene al pranzo, portando seco una paniera di pagnotte.
55. Per rito villico, essendo esclusa la madre [della puerpera] dall'intervenire al pranzo, non manca però dessa di mandare alla figlia quel giorno un paniere di ciambelle fatte collo zucchero, uova, e ben lavorate, coll'avvertenza di collocarne una di maggior mole al di sopra del paniere, la quale per costume si regala al parroco.

M. Placucci, *Usi, e pregiudizj de' contadini della Romagna,* ristampa anastatica a cura di G. Bellosi del volume pubblicato a Forlì dal Barbiani nel 1818, Imola, Editrice La Mandragora, 2002

La mattina di Pasqua si recita il *pater* al suono della gran campana dell'alba. Come per il Natale, si rinnova la camicia onde risparmiare una malattia e impegnar quindi la salute. Si mangia a digiuno l'uovo benedetto o lo si mangia nella minestra che quasi sempre è la fiorita *tritura*. Prima di mangiarlo si recita il *pater*. E nella famiglia, con l'abbraccio di pace, ci si perdona l'un l'altro dei possibili torti. Si mangia sempre l'agnello: per devozione. E la ciambella dolce. A Pasqua finisce l'inverno ad ogni modo, sia *alta* la Pasqua o sia *bassa*, cioè venga tardi nell'annata, o venga presto. *O êlta o basa, l'è inveran infena a Pasqua.*
Ma se Pasqua fosse *alta*, tardi schiuderebbero le gemme, ad aspettare che finisca inverno: *têrd la Pasqua, têrd la frasca*.

L. De Nardis, *Romagna popolare. Scritti folklorici 1923-1960,* a cura di E. Baldini e G. Bellosi, Imola, Editrice La Mandragora, 2003

Mangiare ciambella e uova sode il Lunedì dell'Angelo, rompendo il guscio delle uova stesse sulla testa dei ragazzini per scaramanzia, è antica usanza, registrata in una bolla relativa alle donazioni di Pipino il Breve e di suo padre Carlo Martello.

G. Quondamatteo, L. Pasquini, M. Caminiti, *Mangiari di Romagna*, Bologna, Guidicini e Rosa Editori, 1979

Latteruolo[1]

È un dolce molto delicato che in qualche luogo di Romagna, e forse anche anche altrove in Italia, i contadini portano in regalo al padrone per la festa del *Corpus Domini*.
Fate bollire il latte collo zucchero per un'ora ed anche un'ora e un quarto se non siete ben sicuri della sua legittimità. Se per odore vi servite dei coriandoli, soppestatene un pizzico e metteteli a bollire nel latte che poi passerete. Al latte rompete di quando in quando la tela col mestolo, passatelo da un colino per più precauzione, e quando sarà diaccio, mescolatelo bene alle uova frullate.
Preparate una teglia foderata di pasta matta (spegnete farina con acqua e sale in proporzione e formate un pane da potersi tirare a sfoglia col matterello).
Versateci il composto, cuocetelo con fuoco sotto e sopra a moderato calore e perché non ròsoli al disopra, copritelo di carta unta col burro. Aspettate che sia ben diacciato per tagliarlo a mandorle colla sfoglia sotto.

Ingredienti

Latte, un litro
Zucchero, grammi 100
Rossi d'uovo, n. 8
Chiare d'uovo, n. 2
Odore di vaniglia
o di coriandoli

P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, introduzione e note di P. Camporesi, Torino, Einaudi, 1995

[1] **Torta tradizionale della Romagna agricola (il 'Lattarolo' del Tanara) detta anche** *caciadello* **o** *caciatello* **(Battarra,** *Pratica agraria***).**
(nota di Piero Camporesi)

Latteruolo
curiosità e storia

Nei secoli passati, come sappiamo dai *Patti generali* dell'Abbazia cesenate di S. Croce del 1773, *e' latarol* era oggetto di regalia nei patti mezzadrili, ove era indicato anche il periodo di consegna, quello del *Corpus Domini*.
Alla fine dell'Ottocento, un tale censo non figurava più per iscritto, nei *Patti colonici* forlivesi del 1899, non è menzionato fra le regalie il latterulo, che invece figura nel citato patto cesenate del 1860, ma di fatto permaneva.
Ancora nella prima metà del Novecento l'uso in parte continuava anche se differito al giorno della trebbiatura, in cui, a sentire Redenta Bettini, testimone novantenne, originaria di Valbiano di Sarsina, veniva servito al padrone (e solo a lui) il latteruolo.
Ce n'era uno, povero, che impastava soltanto farina, pangrattato, latte (o addirittura siero!), con un pizzico di sale. E di dolce, così, ne aveva ben poco, anzi non ne aveva affatto, tanto che alcuni vi aggiungevano del formaggio grattugiato.
Diventava di tutto rispetto, invece, quando al composto s'univano uova, zucchero e odori (del limone, della noce moscata).
Si cuoceva alla maniera *de' bustrengh*, cioè in teglia, col fuoco sotto e sopra. La cottura durava non meno di mezz'ora, sino a quando il coltello infilato nella massa ritornava su pulito.
Da alcuni anni si tende a cuocere il latteruolo a bagnomaria, usando uno stampo rivestito di zucchero caramellato.

V. Tonelli, *A tavola con il contadino romagnolo*, Imola, Grafiche Galeati, 1986

Migliaccio di Romagna

Se il maiale volasse
Non ci saria danar che lo pagasse

diceva un tale; e un altro: “Il maiale, colle sue carni e colle manipolazioni a cui queste si prestano, vi fa sentire tanti sapori diversi quanti sono i giorni nell’anno”. Al lettore decidere quale dei due sproloqui sia il più esatto: a me basta darvi un cenno delle così dette *nozze del maiale*, perché anche questo immondo animale fa ridere, ma solo, come l’avaro, il giorno della sua morte.
In Romagna le famiglie benestanti e i contadini lo macellano in casa, circostanza in cui si sciala più dell’usato e i ragazzi fanno baldoria. Questa è anche l’occasione opportuna per ricordarsi agli amici, a’ parenti, alle persone colle quali si abbia qualche dovere da compiere, imperocché ad uno, per esempio, si mandano tre o quattro braciuole della lombata, ad un altro un’ala di fegato, ad un terzo un piatto di buon migliaccio; e la famiglia che queste cose riceve, si rammenta di fare, alla sua volta, altrettanto. “E’ pane da rendere e farina da imprestare”, direte voi, ma frattanto son usi che servono a tener deste le conoscenze e le amicizie fra le famiglie.
Dopo tale preambolo, venendo a nocco, ecco la ricetta del migliaccio di Romagna il quale, per la sua nobiltà[1], non degnerebbe di riconoscere neppur per prossimo quello di farina dolce che girondola per le strade di Firenze:

Latte, decilitri 7
Sangue di maiale disfatto, grammi 330
Sapa, oppure miele sopraffine, grammi 200
Mandorle dolci sbucciate, grammi 100
Zucchero, grammi 100
Pangrattato finissimo, grammi 80
Candito, grammi 50
Burro, grammi 50
Spezie fini, due cucchiaini
Cioccolata, grammi 100
Noce moscata, un cucchiaino
Una striscia di scorza di limone

Pestate in un mortaio le mandorle insieme col candito, che avrete prima tagliato a pezzetti, bagnatele di tanto in tanto con qualche cucchiaino di latte e passatele per istaccio.
Ponete il latte al fuoco con la buccia di limone, che poi va levata, e fatelo bollire per dieci minuti; uniteci la cioccolata grattata, e quando questa sarà sciolta, levatelo dal fuoco e lasciatelo freddare un poco. Poi versate nello stesso vaso il sangue, già passato per istaccio, e tutti gli altri ingredienti serbando per ultimo il pangrattato, del quale, se fosse troppo, si può lasciare addietro una parte.
Mettete il composto a cuocere a bagno-maria e rimuovetelo spesso col mestolo onde non si attacchi al vaso. La cottura e il grado di densità che fa d’uopo, si conoscono dal mestolo che, lasciato in mezzo al composto, deve rimanere ritto. Se ciò non avviene, aggiungete il resto del pangrattato, supposto non l’abbiate versato tutto. Ungete ab-

bondantemente una teglia col lardo e rivestitela di una sfoglia di pasta matta (spegnete farina con acqua e sale in proporzione e formate un pane da potersi tirare a sfoglia col matterello) e sopra alla medesima versate il composto alla grossezza di un dito e mezzo all'incirca, cuocendo fra due fuochi o nel forno.
Cuocete poco la pasta matta per poterla tagliar facilmente e non lasciate risecchire il migliaccio al fuoco, ma levatelo quando si estrae pulito un fuscello di granata immersovi.
Se vi servite del miele invece della sapa, assaggiate avanti di aggiungere lo zucchero onde non riesca troppo dolce, e notate che uno dei pregi di questo piatto è che sia mantecato, ciè di composizione ben fine.
Il timore di non essere inteso da tutti, nella descrizione di queste pietanze, mi fa scendere spesso a troppi minuti particolari, che risparmierei volentieri.
Nonostante pare che ciò non basti perché una cuoca di un paese di Romagna mi scrisse: "Ho fatto ai miei padroni il migliaccio che sta stampato nel suo pregiatissimo Manuale di cucina; è piaciuto assai, solo che le mandorle col candito non ho saputo come farle passare per lo staccio: avrebbe la bontà d'indicarmelo?"
Grato alla domanda io le risposi: "Non so se sappiate che si trovano, per uso di cucina, degli stacci appositi di crine, forti e radi, e di fil di ferro finissimo. Con questi, un buon mortaio e olio di schiena si possono passare anche le cose più difficili".

P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene,* introduzione e note di P. Camporesi, Torino, Einaudi, 1995

[1] **Questo dell'Artusi è un migliaccio "ricco" che si mangiava nelle case padronali; il migliaccio contadino era diverso. "In Romagna i contadini - spiega Olindo Guerrini - non potendosi permettere il lusso del migliaccio come lo descrive l'Artusi qui sopra, impastano il sangue o con riso cotto o, alla peggio, con farina, facendone frittelle che aggraziano poi con miele, sapa (il** ***raisiné*** **dei Francesi) od altre sostanze dolci".**
(nota di Piero Camporesi)

Migliaccio
curiosità e storia

Il Migliaccio era un dolce che richiedeva un lungo e paziente lavoro da parte dell' "azdora", ma soprattutto la vedeva protagonista di un grande senso del dovere, perché ella non manipolava volentieri quel sangue, per lei elemento di contaminazione, eppure doveva. Così il giorno dopo il sacrificio, dentro una pentola univa al sangue, il latte, lo zucchero, le uova, il limone, i canditi, la cannella, il pane bagnato nel brodo ed infine il cacao, alimento magico che con una sorta di alchimia faceva scomparire quella natura contaminante del sangue dell'animale, che l' "azdora" viveva con disagio. Una sfoglia di farina ed acqua (pasta matta per l'Artusi) diventava la base, posta sulla teglia di rame, dentro la quale venivano versati gli ingredienti, a volte tra la sfoglia e la farcia si stendeva un velo di miele.
Spesso la teglia di rame era più grande dell'aiola del camino quindi il dolce si cuoceva nel centro della cucina, direttamente sul pavimento, si metteva la brace ardente per terra e sopra al treppiedi si apoggiava la teglia, che veniva sigillata con il suo coperchio, sopra la quale si metteva altra brace, usando i tralci delle viti perché formavano una brace più fine ed uniforme, ideale per cuocere questo dolce che vuole un calore tiepido ed unito. I tralci delle viti erano e sono presenti nelle nostre colline ma si può anche tener conto di come fossero ritenuti dalle culture semitiche l' "albero del mondo", il primigenio vegetale dal quale tutto avrebbe avuto origine.
La raffigurazione dei sarmenti in maniera ordinata e stilizzata presente in motivi architettonici e decorativi di chiese e moschee, ne attesta in modo inequivocabile l'importanza.
Il Migliaccio si cuoceva in un lungo tempo, anche più ore, terminava quando l' "azdora" con un bastoncino di legno infilato nell'impasto, verificava che uscisse pulito, poi veniva spennellato di rosolio utilizzando una penna di gallina o di gallo, affinché il suo colore risultasse ancora più sanguigno allo sguardo.
La cuoca in questa manipolazione mette in gioco pratiche che uniscono il nascondere e il mostrare: L'elemento abbietto del sangue è nascosto dal cacao ed esaltato dal rosolio.
Lo tagliava in molti pezzi a forma di "rombo", divenuta poi una unità di misura "popolare", tanto che ne nasce una frase idiomatica: < "a misura de miec">, per indicare la forma del rombo. Non si è mai sentito dire che qualcuno abbia tagliato il Migliaccio in una forma diversa. Un riferimento a questa figura geometrica lo si trova nella simbologia antica che indica una piramide come simbolo maschile e una piramide rovesciata (o coppa) come simbolo femminile. Giocando e congiungendo la base delle due figure ne risulta il rombo, simbolo maschile e femminile che si uniscono!
Il Migliaccio veniva mangiato da tutta la famiglia, era molto gradito dagli uomini e come la Pagnotta veniva donato e scambiato dalle famiglie, creando coesione, socializzazione e identità.
Erano gli unici due dolci che durante l'anno venivano scambiati e donati, mentre gli altri dolci si offrivano solo se veniva un ospite in casa.
…

C. Guerrini, *La pagnotta pasquale e il migliaccio. L'etica del bello e l'estetica dell'abbietto,* Cesena, Litografia Stampare, 2005

La pagnòta 'd Pasqua

È un tipico dolce di Sarsina che, da sempre, allieta i festini pasquali. È un dolce rustico, fragrante, voluminoso, che non invidia certo, per la genuinità casareccia dei sapori e per la rotondità pacioccona dell'aspetto, i sofisticati prodotti nazionali.
E non c'è Sarsinate che annualmente non gusti (o che non desideri gustare, se lontano…) il dolcificato «pane» dei padri, ripetendo, con l'anima in… gola, la rituale *söpa 't e' ven* di antiche veglie serali e di gioconde scampagnate, magari in compagnia, specie il lunedì dell'Angelo, dell'uovo sodo «benedetto» e del salame.
Per confezionare una «pagnotta» tipo la ricetta è semplice. Occorrono i seguenti ingredienti: kg 2 di farina, kg 1 di pasta lievitata, g 700 di zucchero, g 150 di strutto, dieci uova, buccia grattugiata di due o tre limoni, due bustine di vaniglia, un pugno di lievito di birra, un pizzico di sale e, per chi lo desidera, anche uva secca (quantità a piacere).
Il tutto deve venire bene impastato ed amalgamato. All'impasto si dà la forma di cupola e si lascia lievitare per parecchie ore. La cottura deve avvenire a fuoco lento, per circa un'ora. Prima di collocarla nel forno in muratura e adagiata su fogli di carta straccia, va, però, «spennellata» con uovo sbattuto e superficialmente tagliata in alto perché, crescendo, «sfiocchi» bene. Cotta, la *pagnòta* raggiunge una classica mole marroncina con un diametro di base di 40 cm circa.
Ora sono molti i Sarsinati che, per comodità, l'acquistano direttamente dai fornai, sempre disponibili, su ordinazione, anche fuori… stagione *(la pagnòta e l'ov benedet i è bun enca dop Pasqua!)*.
Ma nelle nostre campagne si costuma ancora cuocere «pagnotte» nel vecchio forno, ancora efficiente, di casa. Se la Pasqua «cade» in marzo o, comunque, in giornate particolarmente fredde, possono sorgere difficoltà durante la lievitazione, che deve avvenire in ambiente caldo e a temperatura costante. Ma in ogni modo il rimedio c'è ed è piuttosto curioso quanto antico: in alcuni freddi casolari l'impasto si mette decisamente a…. letto (proprio così) su candidi lenzuoli di bucato, in compagnia del provvidenziale «prete» (lo scaldaletto) che, se non fa… scherzi, lievita con pazienza «evangelica» il «cupolone» per l'estrema, «infernale» cottura.

V. Tonelli, *La Romagna di Plauto*, Imola, Grafiche Galeati, 1977

La pagnòta 'd pasqua
di Vittorio Tonelli

Guarda, *l'azdora*, la palma benedetta sul grande Sacro Cuore della cucina e recita a gran voce la *«Passion de' Signor»:*
«La Madòna, ch' l'era in chev, la n'e' saveva,
la pardét e' su fiol che la aveva …».
Cristo si preparava a morire sulla croce del Calvario, mentre l'acqua borbotta nel paiolo parole di vita: *e' furment*, che servirà l'indomani per impastare il tipico dolce pasquale dei Sarsinati, va fatto subito, in quella sera del mercoledì santo.
Pasta fermentata di pane, lievito di birra e farina vengono uniti nell'ammollo caldo dell'acqua. E perché l'amalgama, ingiallito da uno o più uova, *u créssa* nella notte, la donna vi imprime religiosamente, con l'indice della mano destra, una croce propiziatoria, che poi toccherà rapidamente con le parole ritmate della preghiera:
«Padre-Figlio-Spirit Santo!».
I bambini s'attardano nella veglia e i più piccoli s'addormentano attorno al focolare con l'immagine di Cristo risorto fra cumuli di «pagnotte» appetitose. In famiglia se ne faranno tante infatti, una a persona, da affettare nel solenne giorno della festività.
All'alba del giovedì le campane chiamano per l'«ultima cena» prima di venire «legate» a lutto. È il momento, annualmente atteso, per impastare il pane dolcificato dei padri. *L'azdora* rovescia sul tagliere il ben cresciuto *forment* e lo *morta* nel grande cratere di farina e zucchero, fra tuorli d'uovo galleggianti sull'albume, iceberg di strutto, onde d'uva secca e di scorza - grattugiata - di limone. La mano volta e rivolta con vigore l'impasto, ma guai se chi *armena* è una donna mestruata: sarebbe gravemente compromessa la lievitazione delle varie formelle, che vengono ad una ad una arrotolate a cupola e messe decisamente a … letto col «prete» (lo scaldaletto) in cerca di temperatura costante. E quelle dolci nudità, penetrate dallo scaldino galeotto con desiosi occhi di brace, si mettono in grande… fermento sotto le lenzuola, per essere sempre più formose e piacenti.
Nel giorno della crocifissione impazzisce la *scarabatla* coi suoi stonati martellii sul legno.

«La matena de' véndar sènt
la Madòna la fé un gran pient:
un gran pient e un gran dulor,
la passion de' nost Signor…».

Sull'aia i ragazzi accatastano paglia e ramaglie per il grande falò votivo della notte; e intanto, scegliendo e via incastrando rami secchi su grossi bastoni fessurati, costruiscono *fioche* che «faranno lume» al Cristo morto durante la maestosa processione.
Il vecchio s'avvicina al forno e toglie il lastrone. Sa che le pagnotte vanno cotte in quelle ore sublimi. E incendia i *sarment* della potatura e fascine di quercia.
Il fumo cerca con violenza il cielo e lentamente s'acquieta fra i tizzoni, distribuiti dal *furgon* negli angoli lontani. Quando gl'infuocati mattoni si vestono di bianco, *e' rabiel* rastrella all'esterno, *bresa e burnisa* da disperdere in fretta col badile; e il servizievole *spazon* completa le pulizie, agitando ripetutamente quel suo gocciolante testone di straccio. Fronde di alloro e rametti di ginepro *li tempra e li udora e' forni*. Un urlo, e *l'azdora* scende con l'asse stracolma sulla testa e il sorriso negli occhi. Il vecchio, per scongiurare la *rosla* delle croste, spazza l'ultima cenere e impugna prontamente la *panèra*.

«Santa Maria», invoca la donna mentre la prima pagnotta, «spennellata» con uovo sbattuto e tagliata superficialmente in alto perché «sfiocchi», viene abilmente calata nell'ardente dimora. «Ora pro nobis», rispondono in coro i presenti. «Santa de genetri» …«Santa Virgo Virginio»… «Mata Cristi»… Litanie di lode e di preghiera accompagnano, in un latinorum casareccio, l'intera infornata. La Madre del Cielo è chiamata direttamente sotto la tettoia a presenziare amorevolmente all'antico rito della cottura dei pani, al visibile trionfo della provvidenza sulla miseria e sulla fame.
«Nel nome del Padre…». La croce scende dal Golgota nei segni gestuali degli oranti e, per la pia compiacenza di un carbone, si posa benedicante sulla pietra, che chiude la «bocca» del forno come un sepolcro roccioso di Palestina.
Dopo una sola ora d'inferno la pietra rotolerà, travolta dai sani profumi della vita e della gioia. E la *pagnota*, che s'inizierà a gustare la mattina di Pasqua con le uova sode - benedette - della tradizione, entrerà nella casa dell'uomo come un dono, festoso, del Cristo risorto.

G. Quondamatteo, *Grande dizionario (e ricettario) gastronomico romagnolo*, Imola, Grafiche Galeati, 1978

Pagnotta pasquale

curiosità e storia

La Pagnotta Pasquale è un dolce molto radicato nel territorio in Val Savio, a cui le popolazioni locali non hanno mai rinunciato, che segna i rituali della Pasqua, tanto che la sua stagionalità, le tecniche di lavorazione artigianali e tradizionali, nonché simboliche sono state consegnate da una generazione all'altra attraverso un saper fare che ne fa un prodotto di "qualità totale", che insistendo sul quotidiano femminile mette in evidenza l'importante ruolo della "donna" nel nostro territorio.

Ed è proprio nelle tradizioni contadine di questi calanchi, che il femminile sacro è sopravvissuto, attraverso eredità tramandate, da generazione in generazione sia oralmente che con l'esempio, queste donne ci raccontano come mani, cuore, mente e fianchi ancheggianti impastano quotidianamente in sapori e odori, le sofferenze e i piaceri del vivere…
…

C. Guerrini, *La pagnotta pasquale e il migliaccio. L'etica del bello e l'estetica dell'abbietto,* Cesena, Litografia Stampare, 2005

Pesche ripiene

Versare sulla spianatoia tutta la farina, lo zucchero, la scorza del limone grattugiata e il lievito. Mescolare insieme gli ingredienti, fare fontana, unire lo strutto (o il burro un poco ammorbidito), le uova e un po' di latte. Impastare il tutto, aggiungendo, se necessario, tanto latte quanto basta per ottenere una pasta di giusta consistenza.
Con il matterello stendere la pasta sul tagliere, alta circa ½ cm, poi con la bocca di un bicchiere di media grandezza o un tagliapasta rotondo, tagliare tutta la pasta, rimpastare gli avanzi e tagliare anch'essi.
Ungere con lo strutto i gusci di noce e disporli, ad una certa distanza, su una placca da forno. Coprirli con i dischetti della pasta ed infornare a 180° C per circa 15-20 minuti.
Sfornare le noci, togliere a loro, senza romperle, le coperture e lasciarle raffreddare.
Riempire la metà delle coperture con crema gialla e l'altra metà con crema al cioccolato. Unire le due mezze pesche, pennellarle con l'alchèrmes e rotolarle sullo zucchero semolato.
Riaprire le pesche lo stretto necessario per inserire in ciascuna di loro una fogliolina di mandorlo o di pesco[1] e così decorate saranno non solo una vera delizia per il palato, ma anche per gli occhi.

[1] **Dolce tipico dell'inizio della primavera, (periodo pasquale) quando vi è abbondanza di uova e le foglioline del mandorlo e del pesco sono fresche e di un bel colore verde.**

Ingredienti

800 g di farina
150 g di strutto o burro
300 g di zucchero
per l'impasto
e 200 g circa per guarnire
2 uova
¼ di latte
lievito (dose per 1 kg)
scorza di limone grattugiata
alchèrmes quanto basta
gusci di noce calibrati
ben ripuliti e svuotati
al loro interno
foglie di mandorlo
o di pesco
crema gialla e crema
al cioccolato per farcirle
(6 tuorli, 1 l di latte,
200 g di zucchero,
100 g di farina,
50 g di cioccolato fondente,
odore di vaniglia)

Pere volpine

pòeri saibàdghi

Dopo aver ben lavato le pere, farle bollire per due ore in un tegame coperto insieme agli altri ingredienti. Glassare poi le pere con il sugo ristretto risultato dalla cottura.

Non c'è dolce pari. Spesso alla sera mia nonna faceva un buco nella cenere calda del focolare, vi metteva una decina di pere e le ricopriva con la brunice, un insieme di cenere e di carboni accesi, e al mattino c'era una buona colazione per tutti.

Le pere volpine sono un frutto che è quasi scomparso. Un tempo era tenuto in grande considerazione per la sua capacità di conservarsi anche per quattro o cinque mesi. A volte le pere volpine si conservano fino a primavera se riuscivano a salvarsi dal paiolo che bolliva dalla mattina alla sera attaccato alla catena del camino. Si usava farle bollire in sola acqua per almeno due ore; mia mamma le fa ancora con gli ingredienti di questa ricetta che allora era considerata un lusso.

E' magnè. I mangiari negli usi dei contadini romagnoli, dai racconti di R. Giorgetti e di sua mamma M. Manuzzi, a cura di D. Bascucci [et al.], Rimini, Panozzo Editore, 2002

Ingredienti
per 4 persone

20 pere volpine
mezzo litro
di buon Sangiovese
10 cucchiai di zucchero
3 chiodi di garofano
un pizzico di cannella
buccia d'arancia
mezzo litro d'acqua

Piada dei morti

Un chilo di pasta, come quella del pane; due etti e mezzo di noci e mandorle, centoventicinque grammi di uva passa; altrettanto di zucchero; due etti di olio.
Fare assorbire dalla pasta tuto l'olio, versandolo poco per volta e lavorando l'impasto con le mani. Aggiungere gli ingredienti, fare le pagnotte e metterle in padelloni coi bordi un po' alti. Far lievitare come per il pane. Cuocere con lo stesso metodo del pane.

Questa genuina formula della "piada dei morti", è dovuta alla signora Giannina Renzi. Gliel'ha lasciata una zia novantenne a Morciano di Romagna.

G. Quondamatteo, L. Pasquini, M. Caminiti, *Mangiari di Romagna,* Bologna, Guidicini e Rosa Editori, 1979

Piada dei morti

Mezzo chilo di fior di farina, un uovo, un etto di zucchero, uno di uva secca, uno di mandorle, uno di noci, uno di olio puro d'oliva, mezzo etto di pinoli e di lievito di birra.
Tritare pinoli, mandorle e noci. Col fiore, l'uovo e l'olio fare un impasto piuttosto molle, aggiungendo un po' di vino. Impastare il tutto. Stenderlo nella teglia nello spessore di due centimetri circa. Porre al forno.

Questa, invece, è stata trascritta dal "registro" di casa Turchi, gli eredi dell'abate Battarra, alla "Pedrolara". Roba rara, fuori commercio.

G. Quondamatteo, L. Pasquini, M. Caminiti, *Mangiari di Romagna,* Bologna, Guidicini e Rosa Editori, 1979

Sabadō

tortelli con la sapa

Ingredienti

500 g di farina di grano setacciata
100 g di fagioli cotti a lesso
200 g di castagne secche cotte, un pizzico di sale
sapa quanto basta
buccia di limone grattugiata

In un recipiente, con un cucchiaio di legno, schiacciare i fagioli e le castagne in modo da formare un impasto omogeneo, senza grumi. Messa la buccia di limone grattugiata, amalgamate il tutto con la sapa. Mettete, ora, la farina sul tagliere ed impastatela con acqua e tirate la sfoglia dello spessore di due o tre millimetri. Con il tagliapasta *(sprunëla)* dividetela in quadrati di circa 8 cm x 8, riempiteli con l'impasto preparato e piegateli a mo' di tovagliolo.
Sul focolare, intanto, in pentola bolle l'acqua: versatevi i tortelli, il pizzico di sale e cuoceteli come pasta comune.
Cotti, poneteli ad asciugare sopra un tovagliolo e, messi in una capace casseruola, inzuppateli bene con la sapa.

Di questa ricetta c'è una variante. Anziché allessarli, i tortelli si mettono a cuocere sulla graticola e si inzuppano in una teglia con la sapa.
Col passare del tempo, migliorate le condizioni economiche della povera gente, i tortelli divennero più gustosi e saporiti perché, mentre l'esecuzione rimase la stessa, gli ingredienti aumentarono portando un gusto nuovo, un gusto zuccherino.
Eccoli: *2 hg di fagioli; 2 hg di castagne; buccia di limone; ½ l di sapa; 2 kg di farina bianca; 4 uova; 3 hg di zucchero; 2 hg di strutto; una bustina di vaniglia; 1 bustina di lievito per dolci (dose 1 kg); ½ l di latte e sapa q.b.*

Ricetta di Anna Bagnara - *Fusignano*
G. Quondamatteo, L. Pasquini, M. Caminiti, *Mangiari di Romagna,* Bologna, Guidicini e Rosa Editori, 1979

Questa ricetta, scrivono gli autori di Mangiari di Romagna, si deve alla cortesia della rivista «In Rumâgna» (Lugo, ed. Walberti) che l'ha pubblicata nel n. 3 del novembre-dicembre 1974. Essa, insieme ad altre, è il frutto di una paziente ricerca del maestro Primo Placci, insegnate a Fusignano.

Straccadenti

stracadént

Si impasta un quarto di chilo di farina, altrettanto o poco più di miele, 400 g di mandorle spellate e ben tostate al forno e alcuni albumi di uovo montati (e un goccio di latte se è necessario). In una teglia unta di burro disponete a piccoli mucchietti, distanti l'uno dall'altro, il composto. Poi, al forno, per una trentina di minuti a medio calore. Faccia attenzione chi è provvisto di dentiera.

G. Quondamatteo, *Grande dizionario (e ricettario) gastronomico romagnolo*, Imola, Grafiche Galeati, 1978

Zuppa inglese

…
Lavorate prima lo zucchero coi rossi d'uovo, aggiungete la farina e per ultimo il latte a poco per volta. Potete metterla a fuoco ardente girando il mestolo di continuo; ma quando la vedrete fumare coprite la brace con una palettata di cenere o ritirate la cazzaruola sull'angolo del fornello se non volete che si formino bozzoli. Quando s'è già ristretta continuate a tenerla sul fuoco otto o dieci minuti e poi lasciatela diacciare.
Prendete una forma scannellata, ungetela bene con burro freddo e cominciate a riempirla nel seguente modo: se avete una buona conserva di frutta, come sarebbe di albicocche, di pesche od anche di di cotogne, gettate questa, per la prima, in fondo alla forma e poi uno strato di crema ed uno di savoiardi intinti in un rosolio bianco. Se per esempio le scannellature della forma fossero diciotto, intingete nove savoiardi nell'alkermes e nove nel rosolio bianco e coi medesimi riempite i vuoti, alternandoli. Versate dell'altra crema e sovrapponete alla medesima degli altri savoiardi intinti nel rosolio e ripetete l'operazione fino a riempire lo stampo.
I savoiardi badate di non inzupparli troppo nel rosolio perché lo rigetterebbero; se il liquore fosse troppo dolce, correggetelo col rhum o col cognac. Se il tempo avesse indurita la conserva di frutta (della quale in questo dolce si può fare anche a meno), rammorbiditela al fuoco con qualche cucchiaiata d'acqua, ma nello stampo versatela diaccia.
Questa dose può bastare per sette od otto persone.
Nell'estate potete tenerla nel ghiaccio e per isformarla immergete per un momento lo stampo nell'acqua calda onde il burro si sciolga.
Saranno sufficienti grammi 120 a 130 di savoiardi.

P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, introduzione e note di P. Camporesi, Torino, Einaudi, 1995

Ingredienti

Latte, decilitri 5
Zucchero, grammi 85
Farina o, meglio, amido in polvere, grammi 40
Rossi d'uovo, n. 4
Odore di vaniglia

Zuppa inglese

come si usa fare in Alto Savio

Ingredienti
per circa 8 persone

4 tuorli d'uovo
80 g di zucchero
40 g di farina
mezzo litro di latte
scorza di mezzo limone
g 250 circa di ciambella
alchermes

Far bollire il latte con la scorza del limone. In apposito recipiente sbattere i tuorli assieme allo zucchero e al po' di farina. Al composto unire poi a filo il latte raffreddato e colato. Porre il tutto in una casseruola e far cuocere per circa 10-15 minuti a fuoco basso mescolando lentamente e di continuo (sempre nello stesso senso), fino a che il tutto si raddensa un poco e inizia la bollitura leggera; lasciare andare così per due o tre minuti, non di più. La consistenza deve comunque risultare più liquida che densa. Togliere dal fuoco, lasciare raffreddare poi versare un primo strato di crema in una piccola teglia o stampo piano da forno. Stendere su questo uno strato di fette (spessore circa 1 cm) di ciambella precedentemente preparata o avanzata dai giorni precedenti e imbevuta in maniera giusta di alchermes. Si continua in questo modo con un altro o più strati (dipende dalla dimensione del contenitore) di crema e ciambella ricoprendo il tutto con la crema restante e finendo con una leggera passata di alchermes.
Lasciare riposare per un paio d'ore prima di servire.

Questo dolce è la versione più semplice e più vicina a quella artusiana o toscana. Si tenga presente che l'Alto Savio dal tempo dei Medici e fino a circa ottant'anni fa è stato governato da Firenze e l'influenza si avverte a tutti i livelli; non per niente questa zona viene ancora oggi denominata Romagna-Toscana. In Romagna invece la zuppa inglese viene spesso eseguita in versione più sofisticata con due tipi di crema di cui una al cioccolato e con ingredienti che prevedono l'uso del Pan di Spagna o dei savoiardi anziché la ciambella. Di quest'ultima ci sembra giusto riportare la ricetta visto che diventa ingrediente della zuppa inglese.

Locanda Al Gambero Rosso *di San Piero in Bagno*

La ciambella o ciambellone
di San Piero in Bagno

Rompere le uova in una terrina, unire lo zucchero e sbattere bene fino a farle montare bene. Unire a questo punto la farina e la fecola e continuando a mescolare aggiungere il lievito, la vaniglia, la scorza di limone e di seguito il latte, l'olio di oliva e lo strutto (un tempo veniva usato quasi esclusivamente quest'ultimo).
Versare il composto in una teglia rotonda ben unta con lo strutto (o anche burro) di adeguata capacità al cui centro va posto un bicchiere rovesciato.
Mettere la teglia per la cottura in forno caldo a 160°, lasciar cuocere sino a quando la superficie sarà ben dorata (circa 30-40 minuti).
A cottura avvenuta lasciare raffreddare la ciambella prima di toglierla dalla teglia.
Tempo di preparazione: 45-50 minuti

Ingredienti

4 uova intere
300 g di zucchero
300 g di farina
100 g di fecola di patate
1 bicchiere di latte
1 bicchiere di olio di oliva
un poco di strutto
1 bustina di lievito
1 bustina di vaniglia
scorza di un limone grattugiata

La ciambella, o meglio il ciambellone (ciamblòn), in Alto Savio (zona della Romagna confinante con la Toscana) così chiamato per le dimensioni abbondanti di questo dolce (fatto appositamente abbondante per essere consumato per diversi giorni) cotto in una teglia anziché nello stampo da dolci, è (o era) il dolce più comune da quelle parti e come tale viene ancora oggi riproposto alla Locanda Al Gambero Rosso di S. Piero in Bagno, preparato come un tempo con ingredienti ormai in disuso come lo strutto.
La nonna di Giuliana, vera specialista della ciambella, solitamente la preparava insieme al pane (quando ancora il pane si faceva in casa e la cottura doveva essere concordata col fornaio del paese che, lavorando…per appuntamento, stabiliva con ogni famiglia l'ora in cui il pane doveva essere portato al forno). Al centro della teglia la nonna usava porre un bicchiere rovesciato, forse per essere sicura che la ciambella riuscisse …col buco.
Il ciambellone durava più giorni perché veniva consumato con parsimonia e quando incominciava ad indurire andava ad arricchire la tazza di caffèlatte a colazione al posto del pane oppure finiva nella "zuppa inglese".

Locanda Al Gambero Rosso *di San Piero in Bagno*

Liquori, sciroppi e vino brulè

Nocino
Rosolio d'anaci
Sapa
Vino brulè

Nocino

Questo liquore risulterà migliore se le noci verranno raccolte dalla pianta nella notte di S. Giovanni Battista (24 giugno)[1].

Le noci debbono avere il mallo sano e verde. Si spezzano in quattro parti e si mettono in fusione nello spirito insieme alla cannella, alla noce moscata grattugiata e i chiodi di garofano per circa trenta, quaranta giorni ricordandosi di agitare qualche volta il miscuglio. Passato il tempo voluto si levano le noci e gli altri ingredienti rimasti e vi si aggiunge lo zucchero sciolto nell'acqua.
Si agita alquanto poi si filtra.

Per ogni litro di spirito (alcool)
Noci 15
Zucchero grammi 650
Acqua grammi 250
Una noce moscata
Un pizzico di cannella
Chiodi di garofano

G. Manzoni, *Così si mangiava in Romagna,* Lugo, Walberti Edizioni, 1977

[1] **Oggi con le stagioni in anticipo, meglio verso il 10 giugno** *(ndr)*

Nocino

Il nocino è un liquore da farsi verso la metà di giugno, quando le noci non sono ancora giunte a maturazione. E' grato di sapore ed esercita un'azione stomatica e tonica.

Tagliate le noci suddette in quattro spicchi e metterle in infusione con tutti i suddetti ingredienti in una damigiana od un fiasco della capacità di quattro o cinque litri. Chiudetelo bene e tenetelo per quaranta giorni in luogo caldo scuotendo a quando quando il vaso.
Colatelo da un pannolino e poi, per averlo ben chiaro, passatelo per cotone o per carta, ma qualche giorno prima assaggiatelo perché se vi paresse troppo spiritoso potete aggiungervi un bicchier d'acqua.

Noci (col mallo),
n. 30 Spirito, litri uno e mezzo
Zucchero in polvere, grammi 750
Cannella regina tritata, grammi 2
Chiodi di garofano interi, 10 di numero
Acqua, decilitri 4
La corteccia di un limone di giardino a pezzetti

P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, introduzione e note di P. Camporesi, Torino, Einaudi, 1995

Rosolio d'anaci

Zucchero bianco fine in polvere, grammi 800
Acqua piovana oppure di fonte, litri 1
Spirito forte, decilitri 8
Anaci di Romagna grammi 50

Versate lo zucchero nell'acqua e agitatelo ogni giorno finché sia sciolto.
Prenedete gli anaci di Romagna e dico Romagna perché questi, per grato sapore e forte fragranza sono, senza esagerazione, i migliori del mondo[1]; ma prima di servirvene gettateli nell'acqua per nettarli dalla terra che probabilmente contengono, essendovi a bella posta frammista per adulterar quella merce.

Teneteli infusi in due decilitri del detto spirito per otto giorni; per tre o quatro giorni rimescolate spesso, e d'inverno serbate in luogo riparato dal freddo. Dopo otto giorni passate l'infuso degli anaci da un pannolino bagnato, strizzatelo bene e l'estratto mescolatelo coi restanti sei decilitri di spirito e lasciatelo riposare per ventiquattr'ore. Il giorno appresso mescolate ogni cosa insieme, versate il liquido in un fiasco, che a quando a quando andrete scuotendo, e dopo quindici giorni passatelo per carta oppure più volte per cotone. Questo va messo in fondo all'imbuto e in mezzo ad esso fateci passare uno stecco di scopa a più rami nella parte superiore onde dia adito al liquido di passare.

Un soldato del primo impero mi diceva di aver letto sul barattolo di uno speziale a Mosca: *Anaci di Forlì*. Non so se fuori d'Italia sieno conosciuti con questo nome; ma i territori ove si coltiva questa pianta della famiglia delle ombrellifere, sono esclusivamente quelli di Meldola, di Bertinoro e di Faenza, verso Brisighella.

Liberamente tratta da: P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, introduzione e note di P. Camporesi, Torino, Einaudi, 1995

[1] **Fiorentissima era in Romagna, ancora nell'Ottocento, la coltura dell'anice (oggi completamente abbandonata). Si coltivava di preferenza nella zona collinosa fra Meldola e Predappio.**
(nota di Piero Camporesi)

Sapa

La sapa, ch'altro non è se non un siroppo d'uva, può servire in cucina a diversi usi poiché ha un gusto speciale che si addice in alcuni piatti. E' poi sempre gradita ai bambini che nell'inverno, con essa e colla neve di fresco caduta, possono improvvisare dei sorbetti.
Ammostare dell'uva bianca, possibilmente di vigna, di buona qualità e ben matura, e quando sarà in fermentazione da circa ventiquattr'ore, estraetene il mosto e passatelo da un canovaccio. Mettete questo mosto al fuoco e fatelo bollire per molte ore fino a consistenza di siroppo, che conserverete in bottiglie.

P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, introduzione e note di P. Camporesi, Torino, Einaudi, 1995

"Fassi servir l'uva per indolcir vivande in luogo di miele, senza spesa, mediante la sappa, o sabba… questa è mosto colato, e fatto bollire fino che cali di due terzi, et è meglio il peccare in troppo cuocerla, che in non lasciarla cuocere assai. Si conosce la sua perfettione col ponerne due goccie sopra una carta: se col star pendente la carta la goccia non si stacca, è cotta assai… Serve la sapa alla cucina e credenza in moltissime occasioni …." (**Tanara**, *L'economia del cittadino in villa*). *(nota di Piero Camporesi)*

Vino brulè

Versate in una casseruola un litro o due di vino rosso secco, aggiungete cannella, chiodi di garofano, zucchero quanto è necessario e buccia di limone.
Ponete il recipiente sul fuoco e mescolate fino a sciogliere lo zucchero.
Quando il vino comincia a bollire, facendo molta attenzione a non scottarvi, avvicinate un fiammifero alla superficie affinché l'alcool contenuto prenda fuoco e lasciate fiammeggiare fino al completo spegnimento.
Servite il vino brulè fumante e il suo aroma speziato vi delizierà!

Conserve

Carciofi sott'olio
Fichi caramellati
Olive nere sotto sale
Savór
Scalogni sotto aceto

Carciofi sott'olio

Spuntate i carciofi, tagliate i gambi, togliete le foglie esterne più dure e gettateli in acqua acidulata con succo di limone.
Scottateli per alcuni minuti in una pentola contenente metà vino bianco e metà aceto bollente salato (50 g di sale per ogni litro).
Metteteli ad asciugare su un panno, capovolti e ricoperti perché non anneriscano al contatto con l'aria, almeno 12 ore.
Sistemateli accuratamente in vasi di vetro e ricopriteli con olio extravergine di oliva, qualche granello di pepe e una foglia di alloro (se piace).

Fichi caramellati

Versate un bicchiere di vino bianco o di aceto nella pentola dove andrete a sistemare i fichi, a strati, con lo zucchero e il limone tagliato a spicchi sottili, buccia compresa. Se usate una pentola di acciaio lasciate riposare tutta la notte.
Al mattino mettete la pentola sul fuoco e fate cuocere pianissimo, lasciando bollire almeno 8 - 10 ore, senza mai mescolare e senza coperchio. Schiumate all'occorrenza. Sono pronti quando il sugo è scuro e denso come il caramello.
Sistemateli in barattoli di vetro puliti e sterilizzati.
Riposti in dispensa, si conservano per mesi.

Ingredienti

4 kg di fichi maturi ma ancora ben sodi e non privati della buccia
1 kg di zucchero
1 bicchiere di vino bianco o di aceto
1 limone
pentola di acciaio o paiolo di rame[1]

[1] **Se usate il paiolo di rame, non lasciate riposare i fichi tutta la notte, ma metteteli subito al fuoco, dopo aver completato gli strati.**

Olive nere sotto sale

Intorno al mese di novembre si raccolgono, e si trovano sul mercato, le nostre piccole - ma tanto gustose - olive nere. E' il momento di pensare di metterle sotto sale, all'uso nostro, per avere a disposizione un gustoso e stuzzicante antipasto o contorno.
In quantità a piacere, le nostre olive si stendono su un panno di bucato, si scelgono per eliminare le guaste e si puliscono con un panno asciutto (non si lavano!). Si lasciano, poi, in un locale qualsiasi, all'aria per almeno 5-6 giorni, onde perdano una parte della loro acqua, asciugandosi un po'.
Poi si mettono in un normale vaso di vetro - di quelli ormai largamente in uso, con chiusura ermetica, di uno-due litri - insieme a spicchi d'aglio sani e non sbucciati, gambi di finocchio selvatico tagliati a pezzi di alcuni centimetri, e sale grosso marino, quest'ultimo nella misura di 150 g circa per un vaso di 2 litri.
(C'è chi vi aggiunge scorza d'arancio e spicchi di limone). Per due settimane circa è bene scuotere, almeno una volta al giorno, il nostro vaso affinchè gli ingredienti e soprattutto il sale (che, sciogliendosi, scende al fondo come salamoia) interessino tutto il contenuto.
Passate le due settimane, le nostre olive hanno perduto gran parte della loro amaritudine e possono cominciare ad accomodarsi a tavola insieme a voi.
Ma sentiamo quello che dice Fabio Tombari:
"… le ulive, le ulive marinate. Fra le nere sceglieva le più lustre e polpute; le teneva tre giorni all'aria perché si rapprendessero, le cacciava in un gran pignattone di coccio con sale, aglio (tre teste d'aglio), gambi di finocchio e scorze di limone.
E faceva metter la pignatta in finestra, sulla finestrina a nord: che stesse affacciata al fresco senza cascare. Poi nominava le scotitrici … a sovvertire, sconvolgere.
Due volte al giorno, al mattino e alla sera, dovevano andare alla finestra a scuoterle, dibatterle, farle rimbalzare. E per S. Barbara dovevano essere pronte.
…
Non basta. Bisogna dimenarle, sbatterle più volte al giorno, sbatacchiarle, trabalzarle, scrollarle. Quelle sotto devono venir sopra, quelle sopra sotto, e conquassarle sempre di nuovo".

Questo tipo di oliva, come tutti sanno, può anche consumarsi fresco. La loro normale destinazione è quella di finire in un tegamino con una stilla di olio e sale. In pochi minuti sono pronte. Se poi sul piatto fanno lo compagnia due salsicce anch'esse fritte, tanto meglio: il loro gusto amarognolo ne verrà esaltato.

G. Quondamatteo, *Grande dizionario (e ricettario) gastronomico romagnolo*, Imola, Grafiche Galeati, 1978

E’ savór

Al tempo della vendemmia si riempia di mosto - privato dei raspi e delle bucce - un capace recipiente (l’ideale sarebbe il caro, vecchio paiolo di rame) e si metta al fuoco: incomincia così una lenta cottura del liquido alla cui superficie si forma una schiuma che vien tolta man mano. Si prepari intanto, a parte, la frutta: pere, mele cotogne tagliate a fette; gherigli di noci e mandorle; bucce di melone, scorze d’arancio e di limone - opportunamente seccate all’aria nei mesi estivi - tagliate a strisciette. A mosto diminuito della metà, e finito di schiumare, si versi la frutta preparata fino a riempire di nuovo il recipiente. Si riporti a bollore lento, si rimescoli di continuo con un cucchiaio di legno, fino a quando - e ne occorre del tempo! - il tutto è diminuito di due terzi. La frutta, sciropposa, dovrà restare intatta e di colore scuro lucente insieme al resto. Un capace recipiente di terracotta accoglierà e’ savór che sarà consumato nell’inverno e la cui squisitezza aumenterà con il passare del tempo. Ricco di zuccheri, vitamine e sali minerali, “il sapore” ha un alto potere nutritivo ed è ottimo a colazione, a merenda, per dessert e nella preparazione di dolci.

Ricetta di Dora Fantozzi Fabbri - *Savignano sul Rubicone*

«Mio padre, - scrive Dora Fantozzi Fabbri - lo chiamava *e’ savór*, e mia madre, maestra nel paese dove abitavamo, “il sapore”. Mi piace immaginare *un’azdora* indaffarata in una grande e fumosa cucina della vecchia campagna romagnola, intenta nella preparazione di questa popolana prelibatezza. Non sapendo più dove mettere la frutta - solaio, travi e canterano non ne contengono più - guidata dal suo istinto di contadina che conosce i doni della terra, e dalla necessità di fare economia, ecco che inventa questo alimento squisito e nutriente che si può conservare…». Ed ecco una variante della vicina Cesena: riempire di acini di uva bianca e nera una capace pentola, e far bollire per circa mezz’ora rimestando di tanto in tanto. Lasciare raffreddare e quindi passare in un fitto setaccio. Rimettere a cuocere, a fuoco molto lento, per 4-5 ore il composto ottenuto, poi aggiungere a cottura quasi ultimata gherigli di noci, pere, mele e cotogne a fettine e bucce di arancio e di limone tritate abbastanza fini. Quest’ultima composta è chiamata “sapore facile” o marmellata d’uva.
Secondo altri, il mosto deve riposare per 4-5 ore, prima di essere posto, con cautela, sul fuoco di legna a bollire lentamente (sette, otto ore e più!). La *stré* era la prova che la donna di casa eseguiva per appurarne la prima cottura: una cucchiaiata di mosto su un piatto inclinato, una ditata che apriva, nel mezzo, una strada, e le due sponde che rimanevano tali senza rinchiudersi.

«Savör»: mosto cotto a consistenza di mele con entrovi pomi cotogni, pere, scorze di popone, di cedro e simili. *(Antonio Morri, autore del primo vocabolario romagnolo, 1840)*

G. Quondamatteo, L. Pasquini, M. Caminiti, *Mangiari di Romagna*, Bologna, Guidicini e Rosa Editori, 1979

Scalogni sotto aceto

Sbucciare gli scalogni in acqua calda e metterli in acqua salata per due giorni poi scottarli per alcuni minuti ben bene al fuoco in aceto. Riporli in vasi di vetro entro aceto molto forte già bollito. Prima di chiudere i vasi versare alla bocca di questi sopra l'aceto, olio fine e tapparli bene.

G. Manzoni, *Così si mangiava in Romagna,* Lugo, Walberti Edizioni, 1977

Vini di Romagna

Albana di Romagna Docg
Romagna Albana Spumante Doc
Sangiovese di Romagna Doc
Trebbiano di Romagna Doc
Pagadebit di Romagna Doc
Cagnina di Romagna Doc
Colli di Faenza Doc
Colli Romagna Centrale Doc
Colli di Rimini Doc
Bosco Eliceo Doc

Albana di Romagna Docg

L'Albana di Romagna è il vino romagnolo per eccellenza, d'esclusiva e tradizionale produzione locale. Prodotto nelle versioni secco, amabile, dolce, passito e passito riserva, è il primo vino bianco italiano ad avere ottenuto, nel 1987, il prestigioso riconoscimento della Docg. Ricavata in purezza dall'uva omonima, l'Albana di Romagna ha colore giallo paglierino appena dorato, con profumi floreali e fruttati di buona intensità, sensazioni di freschezza gustativa e buona struttura. L'uva, molto adatta all'appassimento, dà in questo caso vini di colore dorato con sentori di albicocche e pesche sciroppate, sapore dolce e vellutato con fondo di spezie.

Albana

L'albana la s'indôra
coma l'éiba ch'la coi
cêra impët a Bartnôra
e int la piana la s'dsoi.

E' sol de' temp da médar
e' dà fugh int al vid
e iqué dentar a ste' védar
e' svampa grand e e' rid.

Aldo Spallicci

Albana

L'albana si indora / come l'alba che coglie / chiara rimpetto a Bertinoro / e nella pianura si discioglie. // Il sole del tempo della mietitura / dà fuoco alle viti / e qui dentro a questo vetro / divampa grande e ride.

Romagna Albana Spumante Doc

Il vino Romagna Albana Spumante Doc è prodotto dalle uve dell'omonimo vitigno. Le uve perfettamente sane e dal classico colore giallo dorato, vengono sottoposte a un leggero appassimento e successivamente vinificate per ottenere un vino con un titolo alcolometrico minimo del 15° C e con ancora un residuo zuccherino minimo di 60 g/l. Il vino, dal colore giallo dorato brillante, esprime all'olfatto profumi di lieviti, miele, pesca e salvia. Di buona struttura e piacevole feschezza. Da bere nell'arco di un anno.

La Romagna da bere. Guida ai vini, alle cantine, ai prodotti tipici del territorio, a cura di AIS Romagna, Cesena, Edizioni PrimaPagina, 2006

Sangiovese di Romagna Doc

Il Sangiovese è il vino rosso che identifica la Romagna, ottenuto dall'omonimo vitigno che si distingue in numerosi biotipi e cloni, ed è anche il primo vino romagnolo ad aver ottenuto il riconoscimento della denominazione di origine controllata (D.P.R. del 9 luglio 1967). Il nome sembrerebbe provenire da Sanctus Zeus, il dio Giove dei Romani, anche se altri lo fanno derivare da Monte Giove o Colli Jovis, collina di Santarcangelo. Prodotto nelle tipologie base, Novello, Superiore e Riserva, il Sangiovese prodotto nell'area romagnola ha conosciuto negli anni una visibile e costante crescita qualitativa.

La Romagna da bere. Guida ai vini, alle cantine, ai prodotti tipici del territorio, a cura di AIS Romagna, Cesena, Edizioni PrimaPagina, 2006

Sanzves

O sanzves rumagnôl
che manda udor ad viôl
che sana in dó che toca
cun n'amartìn in boca
che dà tant gost, che engua!
Cma che s-ciòca la lengua!

Giosta chi l'ha fat sant
parchè l'azòva tant,
l'azòva e tant l'aiuta
a la bona saluta.

Aldo Spallicci

Sangiovese

O sangiovese romagnolo / che tramanda odore di viole mammole / che sana dove tocca / con un amaretto in bocca / che dà tanto gusto, che sangue! / Come schiocca la lingua! // Giusto che l'abbian fatto santo, / perché giova tanto, / giova e tanto aiuta / alla buona salute.

Trebbiano di Romagna Doc

È un vitigno a bacca bianca che fa parte di una famiglia molto numerosa, caratteristico della pianura e della zona pedecollinare della provincia di Forlì-Cesena e Ravenna da cui si ottiene un vino dotato di piacevole freschezza e fragranza, piuttosto sapido e armonico.
Il Trebbiano di Romagna Doc è stato riconosciuto nel 1973.
È anche un ottimo vino base per spumanti Metodo Charmat/Martinotti, per Vèrmouth e Brandy. Nella Doc sono previste anche le tipologie Frizzante e Spumante.
Il Trebbiano romagnolo è anche conosciuto come Trebbiano della Fiamma perché l'uva alla maturazione assume una bel colore giallo-dorato.

La Romagna da bere. Guida ai vini, alle cantine, ai prodotti tipici del territorio, a cura di AIS Romagna, Cesena, Edizioni PrimaPagina, 2006

Tarbian da la fiama

Int al garnël e' pê
che e' fugh u i epa dê
un pô d'imbrasadura

e quand che e' sugh braghìr
l'è cêr int e' bichir
la fiama la dà fura

e t' a t' la sent ch' la n' mor
mo la t'abrazza e' cor
coma al dó man dla mama

e bël la t'mostra e' mond
tra un cantê vagabond
cme un usël int la rama.

Aldo Spallicci

Trebbiano dalla fiamma

Nei grani pare / che il fuoco gli abbia dato / un po' del calore della bragia // e quando il succo superbo / è chiaro nel bicchiere, / la fiamma dà fuori // e te la senti che non muore, / ma t'abbraccia il cuore / come le due mani della mamma // e bello ti mostra il mondo / tra un cantare vagabondo / come un uccello sulla rama.

Pagadebit di Romagna Doc

Il nome “Pagadebit” è legato alla buona, costante e proverbiale produttività del vitigno, *(bombino bianco, ndr)* che, tradizionalmente, consentiva al contadino di produrre vino anche nelle annate più difficili e, quindi, di “pagare i debiti”. Il vino, che ha ottenuto la Doc nel 1988, si presenta di un colore giallo paglierino tenue, con lievi riflessi verdolini; ha un bouquet olfattivo floreale, fruttato, leggermente erbaceo, mentre al palato è fresco, equilibrato e armonico.

La Romagna da bere. Guida ai vini, alle cantine, ai prodotti tipici del territorio, a cura di AIS Romagna, Cesena, Edizioni PrimaPagina, 2006

Pagadebt

Sicura avì rasòn
quest l’è propi de’ bon
e alora senza tanti maravej
dasì ment a e’ cunsej
e zó un ëtar bichir,
no miga mëzz mo intir,
pu mullegni una canta
che l’aligrì la j è una roba santa
e tot i Sent j aiuta
quand ch’u j è la saluta
e a cal malincunì
fasegni «adì adì»
ch’a n’ scurarén dmatena
‘d cla vosta cambialena.

Aldo Spallicci

Pagadebiti

Sicuro, avete ragione, / questo è proprio del buono / e allora senza tanti mi e mo / date retta al consiglio / giù un altro bicchiere, / e poi molliamoci una canta [cantata] / chè l’allegria è una roba santa / e tutti i Santi aiutano / quando c’è la salute / e a quelle malinconie / facciamoci un «addio-addio» / che ne riparleremo domattina / di quella vostra cambialina.

Cagnina di Romagna Doc

Si ottiene dal “refosco terrano”, un vitigno a bacca rossa di antica coltivazione, importato dalla Dalmazia e dall’Istria durante l’epoca Bizantina. Il vino che si ricava è di colore rosso violaceo con spuma evanescente.
Il profumo è vinoso con evidenti sentori di frutta rossa, fragole, marasca e lamponi.
Al gusto è morbido, dolce e di buona intensità, con tannini appena accennati.
Ideale nel tipico abbinamento con la ciambella romagnola e con le castagne, è un vino di vita breve che si può consumare già una settimana dopo la vinificazione. La Doc è stata riconosciuta nel 1988.

La Romagna da bere. Guida ai vini, alle cantine, ai prodotti tipici del territorio, a cura di AIS Romagna, Cesena, Edizioni PrimaPagina, 2006

La cagnina

E’ tu bai l’è ben srê dentr’ a la bòcia
e te t’a i dé la mòla
se sêlta vì e’ ciutùr
e déntar a e’ bichir
cun una bëla s-cióma t’ fé ligrezza
e e’ tu bai da l’amigh
u s’ ardus a la coccia
spianêda int e’ caldìn
sota a la spala stanca.

Aldo Spallicci

La cagnina

Il tuo abbaiare è ben serrato dentro alla bottiglia / e tu lo molli / se salta via il turacciolo / e dentro al bicchiere / con una bella spuma fai allegrezza / e il tuo abbaiare da amico / si riduce a cuccia / sistemata nel calduccio / sotto la spalla sinistra.

Colli di Faenza Doc

La Doc Colli di Faenza (Decreto 04/08/1997 - G.U. 02/09/1997) fu richiesta per valorizzare quelle aree collinari particolarmente vocate alla coltivazione della vite con vigneti ubicati ad un'altitudine di 50/350 mt. s.l.m. dove terreno, clima ed esposizione offrono un patrimonio importante per una produzione di qualità. Qui attenti viticultori hanno riconvertito e reimpiantato vigneti seguendo tecniche adeguate e al fianco dei tradizionali vitigni trebbiano, albana e sangiovese sono stati impiantati importanti vitigni internazionali quali chardonnay, sauvignon, pinot bianco, merlot, cabernet sauvignon, shirah, che hanno contribuito ad elevare la qualità senza stravolgere l'identità dei vini di questa zona. Sangiovese, Rosso, Bianco, Trebbiano e Pinot Bianco sono le tipologie previste da questa Doc.

Colli Romagna Centrale Doc

La Doc Colli Romagna Centrale è stata, in ordine di tempo, l'ultima riconosciuta con Decreto del 29/09/2001 (G.U. 19/10/2001) e comprende 17 comuni della provincia di Forlì-Cesena. Tra i vitigni della tradizione il sangiovese ed il trebbiano rimangono sempre tra i più significativi, così come l'albana, in particolare nella "sottozona Bertinoro", il refosco terrano ed il bombino bianco, rispettivamente per Cagnina e Pagadebit di Romagna Doc. La zona può ritenersi a giusta ragione la più storica per l'enologia romagnola: qui da sempre il suo sangiovese è considerato tra i più robusti e pieni, magari un po' spigoloso, ma con ottime caratteristiche per un buon affinamento.
Oltre al Sangiovese rientrano in questa Doc le tipologie Rosso, Cabernet Sauvignon, Bianco, Chardonnay e Trebbiano.

La Romagna da bere. Guida ai vini, alle cantine, ai prodotti tipici del territorio, a cura di AIS Romagna, Cesena, Edizioni PrimaPagina, 2006

Colli di Rimini Doc

La zona di produzione della Doc Colli di Rimini, riconosciuta con Decreto 19/11/1996 (G.U. 29/11/1996), comprende tutto il territorio provinciale situato sopra la statale s.s. 16, quindi 19 comuni, con la sola esclusione di Bellaria-Igea Marina. Il settore viticolo rappresenta qui un comparto produttivo d'estrema importanza sia da punto di vista della superficie utilizzata che del valore della produzione ottenuta.
In questa denominazione trovano spazio, tra le uve a bacca bianca, oltre al trebbiano romagnolo, il biancame, che nel recente passato ha rappresentato il principale vitigno coltivato nell'entroterra riminese, ed il pignoletto (il vino ottenuto prenderà poi il nome di Rebola). In questa denominazione non manca il vitigno sangiovese, presente maggiormente nella tipologia Rosso e il cabernet sauvignon, di recente introduzione. Le tipologie prodotte da questa Doc sono Bianco, Biancame, Rebola, Rosso e Cabernet Sauvignon.

Bosco Eliceo Doc

In Romagna si trovano le ultime propaggini meridionali della Doc Bosco Eliceo, riconosciuta nel 1989 ed estesa dalle zone lagunari di Ferrara fino ai comuni di Ravenna e Cervia. In questo territorio si stanno riscoprendo i cosiddetti "vini della sabbia", ottenuti da vitigni coltivati in aree sabbiose e salmastre. Previsti nelle tipologie Sauvignon, Bianco, Merlot e Fortana, i vini di questa Doc sono freschi e fruttati, da bere entro l'anno nell'accompagnamento ideale con pesce azzurro e anguilla arrosto o marinata.

La Romagna da bere. Guida ai vini, alle cantine, ai prodotti tipici del territorio, a cura di AIS Romagna, Cesena, Edizioni PrimaPagina, 2006

41
41
46
41
46
40
41
41

Strumenti istituzionali di valorizzazione dei prodotti tipici e tradizionali

La normativa e l´elenco ministeriale dei prodotti tradizionali riconosciuti

Con l'art. 8 del DLgs 173/98 il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha inteso favorire la valorizzazione del patrimonio gastronomico, promuovendo le produzioni agroalimentari italiane.
Successivamente, con il D.M. 350/99, sono state determinate le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali. Le metodiche produttive, seguite in maniera omogenea, secondo regole tradizionali, da almeno 25 anni, sono il requisito fondamentale richiesto.
La Regione Emilia-Romagna, con la deliberazione della Giunta regionale n. 1800/2000, ha recepito le indicazioni ministeriali e stabilito i criteri attraverso i quali compiere le istruttorie finalizzate all'inserimento dei prodotti nell'elenco.
Le Amministrazioni Provinciali e le Comunità Montane hanno la facoltà di decidere, tra i prodotti inseriti nell´elenco, quali possano comparire nell'offerta agrituristica dei territori di loro competenza.
Per quanto riguarda l'immissione sul mercato dei prodotti agroalimentari tradizionali, va rilevato che essi non possono però fregiarsi della qualifica "tradizionali": ci si deve infatti limitare al riferimento all'elenco suddetto e alla normativa che lo origina.
Una delle finalità di tale normativa, tanto interessante quanto problematica e poco sfruttata, è quella riguardante la possibilità, in alcuni casi, di accedere alle deroghe alla normativa sanitaria per consentire la salvaguardia di processi produttivi consolidati dal tempo ed igienicamente ormai sicuri, sebbene non in linea con le attuali prescrizioni sul trattamento dei prodotti alimentari.
I "prodotti agroalimentari tradizionali" sono prodotti di nicchia che racchiudono un alto valore gastronomico e culturale. Sono realtà produttive per le quali la tutela comunitaria non risulta applicabile, ma sui quali è necessario intervenire per arrestarne la scomparsa.
La Regione ha il compito di predisporre annualmente l'elenco dei prodotti tradizionali, nonché di accertare che le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura siano praticate, sul proprio territorio, in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni.
L'elenco raffigura un *censimento* di prodotti, una lista aperta, annualmente revisionabile, che, in alcuni casi, costituisce il primo passaggio per avviare il procedimento di riconoscimento comunitario del marchio DOP/IGP.

Ottava revisione: 50 prodotti in Romagna nel 2008

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione (7)

Carne bovina di razza Romagnola	FC
Castrato di Romagna	RA - RN - FC
Pollo Romagnolo	FC
Porchetta	RN
Suino di razza Mora Romagnola	RA - RN - FC
Agnello da latte razza Sarda e Massese	FC
Suino pesante	RA - RN - FC

Condimenti e formaggi (4)

Sale	RA
Pecorino del Pastore	RA - RN - FC
Raviggiolo	FC
Squacquerone di Romagna	RA - RN - FC

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria (21)

Bassotti	FC
Bizulà	RN
Bustrengo	FC
Cappelletti all'uso di Romagna	FC
Dolce di San Michele	RA
Manfrigoli	FC
Maltagliati	FC
Miacetto	RN
Minestra imbottita	FC
Migliaccio di Romagna	FC
Mistuchina	RA
Pagnotta pasquale	FC
Passatelli	FC
Pesche finte ripiene	FC
Piadina fritta	FC
Piadina romagnola	RA - RN - FC
Straccadenti	FC
Strozzapreti	FC
Tardura	FC
Tortelli alla lastra	FC
Zuppa inglese	FC

Prodotti di origine animale (4)

Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo	RA – RN – FC
Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola	RA – RN – FC
Miele di tiglio	RA
Miele vergine integrale	RA – RN – FC

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati (14)

Asparago	RA
Cardo gigante di Romagna	FC
Ciliegia di Cesena	FC
Fragola di Romagna	RA – RN – FC

Lischi	FC
Loto di Romagna	RA – RN – FC
Pesca Bella di Cesena	FC
Raperonzolo	FC
Saba dell'Emilia-Romagna	RA – RN – FC
Savor	RA – FC
Stridoli	FC
Sugali	RA
Susina Vaca Zebeo	FC
Tartufo bianco pregiato	FC

La valorizzazione comunitaria: DOP e IGP

Reg. (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari.
Tutte le denominazioni registrate ai sensi del regolamento 510/2006 presuppongono, a garanzia del consumatore, un sistema di controllo e certificazione. L'attività di controllo è regolata dall'art. 14 della Legge 526/99. L'applicazione di tale adempimento comporta che ogni produzione riconosciuta sia soggetta al controllo di un solo organismo, il quale per poter svolgere la sua funzione deve ottenere l'autorizzazione ministeriale. Gli organismi che vengono incaricati di questi controlli devono rispettare le condizioni dettate dalla norma EN 45011, che indica i requisiti che devono possedere i controlli di prodotto. Si tratta, in pratica, di garantire la terzietà, la competenza e la solidità aziendale.
DOP e IGP sono i veri fiori all'occhiello del sistema-qualità agroalimentare. I prodotti DOP, per le loro eccezionali caratteristiche, hanno ottenuto dall'Unione Europea la riconoscibilità ufficiale di denominazione di origine protetta. Il marchio DOP è applicato a quei beni per i quali tutto il processo produttivo, compreso l´approvvigionamento della materia prima, avviene in un area geografica delimitata, di ridotte dimensioni, e nella quale si determina un legame univoco e specifico tra prodotto e territorio, secondo precisi standard.

I Prodotti DOP in Romagna (Denominazione di Origine Protetta)
· Grana Padano DOP
· Olio Extra Vergine di oliva Colline di Romagna DOP
· Olio Extra Vergine di oliva di Brisighella DOP
· Salamini italiani alla cacciatora DOP

Prodotti DOP in Romagna in corso di riconoscimento:
Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone e Talamello (già riconosciuto a livello nazionale e con riconoscimento comunitario in corso)
Squacquerone di Romagna (riconoscimento nazionale in corso)

I prodotti IGP hanno ottenuto dall'Unione Europea la riconoscibilità ufficiale di indicazione geografica protetta. Il marchio IGP è applicato a quei beni per i quali il legame tra area geografica e standard produttivo può limitarsi ad una sola fase del processo produttivo.

I Prodotti IGP in Romagna (Indicazione Geografica Protetta)
· Vitellone bianco dell´Appennino centrale
· Pere dell´Emilia-Romagna
· Pesca e Nettarina di Romagna
· Scalogno di Romagna
· Cotechino Modena
· Mortadella Bologna
· Zampone Modena

La valorizzazione comunitaria: AS o STG

Reg. (CE) n. 509/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli ed alimentari
Si tratta di prodotti che si fregiano dell'attestazione di specificità (AS) e che sono identificati con il marchio di Specialità Tradizionale Garantita (STG). Tale riconoscimento non fa riferimento ad un´origine ma è riservato a quei prodotti la cui composizione tradizionale, o il metodo di produzione siano consolidati nel tempo, e le cui caratteristiche peculiari meritino di essere valorizzate in tutta la Comunità Europea.
In Italia sono solo due le preparazioni riconosciute STG: la mozzarella e la pizza.
Le provincie di Forlì-Cesena, Rimini e Ravenna hanno predisposto i disciplinari per la presentazione di 10 domande di STG:
· Bustrengo
· Cappelletti all'uso di Romagna
· Ciambella
· Fritto misto di paranza
· Latteruolo
· Passatelli
· Pollo alla contadina
· Risotto al sugo di pesce
· Tagliatelle all'uso di Romagna
· Zuppa inglese

Presidi Slow Food della Romagna
· Pera cocomerina
· Razza Bovina Romagnola
· Raviggiolo dell'Appennino Tosco-Romagnolo
· Razza Suina Mora Romagnola
· Sale Marino Artigianale di Cervia

Bibliografia

Accademia Italiana della Cucina, *Ricettario della cucina regionale italiana,* Milano, Touring Editore, 2001

P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene,* introduzione e note di P. Camporesi, Torino, Einaudi, 1995

G. P. Assirelli, *Paysan métayer (contadino mezzajuolo) de la commune de Roccasancasciano,* Paris, Librairie de Firmin-Didot, 1896. La traduzione italiana del testo è stata pubblicata in : «I quaderni dell'Acquacheta», 1, Roma, Edizioni di Presenza Romagnola, 1986

L. Babbi Cappelletti, *Civiltà della tavola contadina in Romagna,* Milano, Idealibri, 1993

G. G. Bagli, *Proverbi, usi, pregiudizî, canti, novelle e fiabe popolari in Romagna,* a cura di G. Bellosi, Imola, Editrice La Mandragora, 2006

E. Baldini, *La sacra tavola. Il cibo e il convivio nella cultura popolare romagnola: simbolismi, riti e tradizioni,* Bologna, Edizioni Pendragon, 2003

G. A. Battarra, *Pratica agraria, distribuita in varj dialoghi,* Tomo I, Rimini, B. Ghigi Editore, 1975

G. Bolognesi, *I vini del sole. Romagna,* Milano, Editori del Sole, 1983

M. Camilletti, R. Reali, *La poesia leggera delle teglie e dei tegliai,* San Mauro Pascoli, Tipografia Baiardi, 2000

P. Camporesi, *Alimentazione e cucina in Storia della Emilia Romagna,* a cura di A. Berselli, vol. 2, Bologna, University Press, 1977

C. Contoli, *Romagna gastronomica,* Bologna, Edizioni Calderini, 1972

L. De Nardis, *Romagna popolare. Scritti folklorici 1923-1960,* a cura di E. Baldini e G. Bellosi, Imola, Editrice La Mandragora, 2003

Dizionario della cucina romagnola. Ricette, vini, personaggi …, a cura di E. Morini e S. Vicarelli, Bologna, Il Resto del Carlino, Poligrafici Editoriale, 1993

E' lunëri romagnôl. Antologia di cultura romagnola, a cura di G. Quondamatteo, tavole e disegni di L. Berardi, P. Bulli, M. Lapucci, G. Ossani, Imola, Grafiche Galeati, 1986

E' magnè. I mangiari negli usi dei contadini romagnoli, dai racconti di R. Giorgetti e di sua mamma M. Manuzzi, a cura di D. Bascucci [et al.], Rimini, Panozzo Editore, 2002

L. Ercolani, *Vocabolario romagnolo - italiano, italiano - romagnolo,* Ravenna, Edizioni del Girasole, 2002

Grande enciclopedia illustrata della gastronomia, a cura di M. Guarnaschelli Gotti, Milano, Selezione dal Reader's Digest, 1990

C. Guerrini, *La pagnotta pasquale e il migliaccio. L'etica del bello e l'estetica dell'abbietto,* Cesena, Litografia Stampare, 2005

A. Imolesi Pozzi, *Il paesaggio nella letteratura romagnola fra '800 e '900,* Cesena, Editrice Il Ponte Vecchio, 2001

L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa, raccolta da O. Guerrini, Ravenna, A. Longo Editore, 2002

La Romagna da bere. Guida ai vini, alle cantine, ai prodotti tipici del territorio, a cura di AIS Romagna, Cesena, Edizioni PrimaPagina, 2006

G. Manzoni, *Così si mangiava in Romagna,* Lugo, Walberti Edizioni, 1977

F. Martini, *Romagna in bocca,* Palermo, Editrice de "Il Vespro", 1977

M. Marziani, P. Meldini, *La cucina riminese tra terra e mare,* Rimini, Panozzo Editore, 2005

P. Meldini, *La cucina romagnola,* Rimini, Guaraldi, 1993

I. Missiroli, *Romagna, ristampa anastatica con un saggio introduttivo di G. Bellosi,* dell'edizione Firenze, Bemporad, 1924, Dovadola, Zini Graphis, 2000

A. Morri, *Vocabolario romagnolo-italiano,* Faenza, dai tipi di Pietro Conti all'Apollo, 1840

G. Pascoli, *Myricae*, Verona, A. Mondadori Editore, 1935

G. Pascoli, *Poesie,* vol. secondo, *Nuovi Poemetti, Canti di Castelvecchio, Odi e Inni,* Verona, A. Mondadori Editore, 1969

C. Piancastelli, *Studi sulle tradizioni popolari della Romagna,* a cura di G. Bellosi, Imola, Editrice La Mandragora, 2001

P. Placci, *Mangiari d'altri tempi nella Romagna popolare,* Lugo, Walberti Edizioni, 1978

M. Placucci, *Usi, e pregiudizi de' contadini della Romagna,* ristampa anastatica a cura di G. Bellosi del volume pubblicato a Forlì dal Barbiani nel 1818, Imola, Editrice La Mandragora, 2002

G. Pozzetto, *C'era una volta il formaggio di fossa, c'è ancora?,* Rimini, Panozzo Editore, 2000

G. Pozzetto, *Cucina di Romagna,* prefazione di T. Guerra, consulenza storica di P. Meldini, Roma, F. Muzzio Editore, 2004

G. Pozzetto, *L'anguilla (anguilla anguilla),* prefazione di T. Guerra, contributi di A. Capatti, P. Meldini, S. e F. Bignami, postfazione di G. Celli, Rimini, Panozzo Editore, 2007

G. Pozzetto, *La cucina del Montefeltro,* prefazione di G. Allegretti, contributi di T. Guerra, T. Meldini, E. Lazzarini, Padova, F. Muzzio Editore, 1998

G. Pozzetto, *La cucina romagnola,* Padova, F. Muzzio Editore, 1995

G. Pozzetto, *La gastronomia dei frutti dimenticati,* Ravenna, ECAP-CGIL, 1997

G. Pozzetto, *La gastronomia del Parco del Po,* Padova, F. Muzzio Editore, 1997

G. Pozzetto, *La piadina romagnola tradizionale,* con un racconto di T. Guerra e un saggio storico di P. Meldini, Rimini, Panozzo Editore, 2005

G. Pozzetto, *Lo scalogno di Romagna, cibo per Venere in 579 ricette,* Rimini, Panozzo Editore, 2001

G. Pozzetto, *Lo squacquerone di Romagna,* Rimini, Panozzo Editore, 2006

Purazi… Doni! Vongole… Donne! I mangiari nei racconti della gente di mare, a cura di D. Bascucci [et al.], Rimini, Panozzo Editore, 1995

G. Quondamatteo, *Dizionario romagnolo (ragionato),* con il contributo di E. Pagliarani, disegni e silografie di L. Berardi, volume primo, A-L, Villa Verucchio, Tipolito «La Pieve», 1982

G. Quondamatteo, *Dizionario romagnolo (ragionato),* con il contributo di E. Pagliarani, disegni e silografie di L. Berardi, volume secondo, M-Z, Villa Verucchio, Tipolito «La Pieve», 1983

G. Quondamatteo, *Grande dizionario (e ricettario) gastronomico romagnolo,* Imola, Grafiche Galeati, 1978

G. Quondamatteo, L. Pasquini, M. Caminiti, *Mangiari di Romagna,* Bologna, Guidicini e Rosa Editori, 1979

G. Quondamatteo, G. Bellosi, *Romagna civiltà. vol. I, Cultura contadina e marinara,* Imola, Grafiche Galeati, 1977

G. Quondamatteo, G. Bellosi, *Romagna civiltà. vol. II, I dialetti: grammatica e dizionari,* Imola, Grafiche Galeati, 1977

Romagna tradizionale. Usi e costumi, credenze e pregiudizi, a cura di P. Toschi, Bologna, L. Cappelli Editore, 1963

A. Sassi, in: *«La Riviera Romagnola»,* Forlì, 28 febbraio 1925

M. Tabanelli, *Usi, costumi e tradizioni nella Romagna medioevale,* Brescia, Magalini Editrice 1983

M. Tabanelli, *Vecchie storie di Romagna. Il libro della «Pratica agraria»* di G. A. Battarra, Brescia, Magalini Editrice 1986

V. Tonelli, *A tavola con il contadino romagnolo,* Imola, Grafiche Galeati, 1986

V. Tonelli, *Focolare romagnolo. Il bosco, il fuoco, i racconti di veglia,* Imola, Editrice La Mandragora, 1993

V. Tonelli, *L'albero del pane, castagne e cucina romagnola,* Faenza, Edit Faenza, 2000

V. Tonelli, *La carne dei poveri. Fagioli e altri legumi in Romagna,* Faenza, Edit Faenza, 2002

V. Tonelli, *La festa del maiale grasso in Romagna,* Faenza, Edit Faenza, 1998

V. Tonelli, *La Romagna di Plauto,* Imola, Grafiche Galeati, 1977

V. Tonelli, *Latte e latticini nella tradizione romagnola,* Faenza, Edit Faenza 2001

V. Tonelli, *Le uova d'oro, pollicoltura e cucina romagnola,* Faenza, Edit Faenza, 2003

V. Tonelli, *Vino e Romagna contadina,* Imola, Grafiche Galeati, 1989

V. Tonelli, *Sapore di pane e di vita romagnola,* Imola, Editrice La Mandragora, 1991

M. Turci, *La piada e il santo, per una etnografia di Romagna in frammenti,* Imola, Editrice La Mandragora, 1994

Usi e costumi di Romagna, a cura di M.Turci, Imola, Editrice La Mandragora, 1994

…"All'aria, all'aria libera e sana, a far rosso il sangue e forti i muscoli! Non vergogniamoci dunque di mangiare il meglio che si può e ridiamo il suo posto anche alla gastronomia. Infine anche il tiranno cervello ci guadagnerà, e questa società malata di nervi finirà per capire che, anche in arte, una discussione sul cucinare l'anguilla, vale una dissertazione sul sorriso di Beatrice.
Non si vive di solo pane, è vero; ci vuole anche il companatico; e l'arte di renderlo più economico, più sapido, più sano, lo dico e lo sostengo, è vera arte. Riabilitiamo il senso del gusto e non vergogniamoci di soddisfarlo onestamente, ma il meglio che si può, come ella ce ne da i precetti."

Lettera di Lorenzo Stecchetti a Pellegrino Artusi

P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene,* introduzione e note di P. Camporesi, Torino, Einaudi, 1995